



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİDİLİ BİSKÜVİLİ ORMAN MEYVELİ TATLI

<https://www.droetker.com.tr>

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Kedidili bisküvi:

18 adet kedidili bisküvi

2 - 3 yemek kaşığı süt

25 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

Ahududu

Böğürtlen

Kalıp:

3 adet 8 cm çapında ve 6 cm yüksekliğinde çember kalıp

Sütü tencereye alın ve üzerine pudingi ilave edin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca jelatini azar azar ekleyerek sürekli karıştırmaya devam edin. 1 dakika daha karıştırarak pişirin ve ocağı kısın.

Karıştırarak 1 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Kabuk tutmaması için arada karıştırarak soğurun.

Kedidili bisküvileri 6 cm uzunluğunda olacak şekilde bıçak ile keserek kısaltın. Kalan küçük parçaları mutfak

robotunda toz haline gelinceye kadar öğütün ve bir kaba alın. Üzerine süt ve eritilmiş tereyağını ekleyip iyice

karıştırın. Çember kalıpları pişirme kağıdı serilmiş tepsiye alın. Hazırladığınız öğütülmüş bisküvili karışımı

kalıpların tabanına eşit miktarda paylaşın, elinizle veya kaşık ile kalıbın tabanına bastırarak yayın. Kestiğiniz

kedidili bisküvileri kalıpların kenarına hafifçe bastırarak yan yana sıralayın. Soğuyan pudingi içlerine paylaşın

ve buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Süre sonunda tatlıları buzdolabından alın. Bıçak ile tabanları alt tarafından dikkatlice ayırıp kalıpları çıkarın ve servis tabağına alın. Üzerlerini ahududu ve böğürtlen ile süsleyin ve servis yapın.

