



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOKOS PUDİNG

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

Hamur:

50 g yumuşak margarin

3 yemek kaşığı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Islatmak için:

4 - 5 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

15 - 20 adet çekirdeksiz vişne

1 - 2 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2,5 su bardağı süt

Süslemek için:

Hindistancevizi rendesi

Çekirdeksiz vişne

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine yumurta, şekerli vanilin, un, kakao ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Çikolata parçalarını ilave edin ve düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hamuru 5-6 adet ısıya dayanıklı kaseye paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp 4-5 yemek kaşığı süt ile ıslatın ve soğumaya bırakın. Üzerine vişneleri sıralayın ve Hindistan cevizi serpin.

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan aldıktan sonra arada karıştırarak 10-15 dakika soğutun. Pudingi kaselerdeki keklerin üzerine paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Hindistan cevizi ve vişne ile süsleyerek servis yapın.

