



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KREM ŞANTİLİ PUDİNGLER

1 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding
1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
4 su bardağı süt
Çilekli dolgusu için:
1 paket Pakmaya Çilekli Puding
2 su bardağı süt
1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
200 ml krema

Pakmaya Çilekli Puding'i sütle birlikte orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Pakmaya Sade Krem Şanti'yi, krema ile iyice çırpın. Pudingi blender yardımı ile çırpın. Kremalı krem şantiyi ekleyin, birkaç dakika daha çırpın. Karışımı sıkma torbasına aktarın. Buzdolabında bekletin.

Pakmaya Türk Kahveli Puding ve Bal Bademli Puding'i 2'er bardak sütle ayrı tencerelerde pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırpılarak soğutun.

Çilekli krem şantiyi, bal badem pudingi ve kahveli pudingi küçük servis bardaklarına fotoğraftaki gibi dekoratif bir şekilde paylaşın. Soğuk servis yapın.

