



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM TATLILI VE BAL BADEMLİ PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
- 2.5 su bardağı süt (500 ml)
- 1 adet hazır kakaolu pandispanya veya 4 dilim kakaolu kek
- Krem Tatlısı için:
 - 1/2 lt süt
 - 100 g toz şeker
 - 2 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası (tepeleme)
 - 3 yumurtanın sarısı
 - 3 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
 - 1 tatlı kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
 - 1 kutu Pakmaya ŞefKrema (200 ml)
- Bademli Krokan için:
 - 1 çay bardağı toz şeker
 - 1 çay bardağı badem
 - 1 damla limon suyu
 - 1 çay kaşığı tereyağı
- Elmalı tatlı için:
 - 2 adet küçük boy elma
 - 1 çay kaşığı tereyağı
 - 1 çay kaşığı tarçın
 - 1 yemek kaşığı toz şeker

Krokan için şekeri ve limon suyunu tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak şekerin sıvı karamel olduğunu görün. Daha sonra bademlerle birlikte tereyağını ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra yağlı kağıt üzerine spatula ile yayın. Oda ısısında krokan olması için bekletin.

Elmalı tatlı için küp doğradığınız elmaları tereyağı ve şekerle birlikte yumuşayana kadar kavurun. En son tarçını ekleyip ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Magnolia için sütü, şekeri, yumurta sarılarını ve nişastayı tencereye alın. Çırpma teliyle iyice karıştırın. Kısık ateşte topaklaşmadan sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve vanilya ile tereyağını ilave edin. Mikserle iyice karıştırın. Oda ısısında ılınınca kremayı ekleyin ve pütürlü bir kıvam alana dek mikserle yeniden iyice çırpın. Pakmaya Bal Bademli Puding ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Pudingi ocaktan alın, servis kaselerinin üçte birini kaplayacak şekilde paylaşın. Pudingleri oda ısısında soğumaya bırakın.

Pudinglerin üzerine önce ufalanmış kek veya hazır pastaban kırıntısı serpin, sonra da magnolia kremasından paylaşın.

En son elmalı karışım ile badem krokanı yerleştirin. Buzdolabında beklettikten sonra servise hazır edin.



© lezzetler.com tarif no:138185 • adı:Krem Tatlı ve Bal Bademli Puding • gönderen:Esma Hatun Güven • indirme tarihi:17.05.2024 - 06:59