



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KRUVASAN PUDİNGİ

<https://www.rational-online.com>

12 adet, önceki günden kalma kruvasan  
5 yumurta  
270 g şeker  
1 l süt  
0,2 l krema  
1/2 çay kaşığı tuz  
Kırları yağlamak için tereyağı  
Toz vanilya ve/veya tarçın

Fırınlanmış kruvasanları yaklaşık 3 cm büyüklüğünde küp küp kesin. Yumurtaları şekerle köpürecek şekilde çırpın, sonra diğer bütün malzemeleri içine ekleyin. Kruvasan küplerini bir 1/1 GN 60mm kaba koyup yumurtalı süt karışımıyla dikkatlice karıştırın.

Kruvasan küpleri ezilmemeli ve şekli bozulmamalıdır.

Kruvasan pudingini, tavsiye edilen ayarda pişirin. Kruvasan pudingi genelde sıcak yenir ve a la minute olarak küçük kalıplarda da pişirilebilir. Kruvasan pudingini hazırlarken karışıma çikolata kırıkları, fındık veya vişne ekleyebilirsiniz

