



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA ÇİKOLATA TABANLI PUDİNG

3/4 su bardağı + 2 yemek kaşığı toz şeker
1/4 su bardağı su
1 su bardağı krema
3 su bardağı süt
1/4 su bardağı mısır nişastası
2 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı vanilya
1/4 tatlı kaşığı tuz
60gr bitter çikolata
1 yemek kaşığı margarin

Şekeri ve suyu derin bir tencereye alın. Yüksek ateşte şeker eriyene kadar karıştırın. Eriyince karıştırmayı bırakıp karışımın kaynamasını bekleyin. Kaynayınca ara sıra tencereyi çevirerek şekerin iyice karamelize olmasını sağlayın. Tencereyi ateşten alıp kremayı yavaş yavaş ilave edin. (karışım köpürmeye başlayacak.) Tencereyi tekrar ocağa alın, ateşi kısın ve karışım pürüzsüz bir görünüm alana kadar karıştırın. Yarım bardak sütü ve mısır nişastasını ve sanayağı bir kaptaki karıştırın. Yumurta, vanilya ve tuzu ayrı bir yerde çirpin.

2,5 su bardağı sütü karamelle ekleyin, arada karıştırarak kaynamasını sağlayın. Nişastalı karışımı çirpıp karamel tenceresine ilave edin. Çirpin, kaynatın, altını kısıp 2 dakika daha çirpıp ateşten alın.

Bir bardak sıcak karamel karışımını yumurtalı karışıma ekleyip çirpin ve yeni karışımı tekrar tencereye ilave edin. Bir dakika daha karıştırarak pişmesini sağlayın.

Yarım bardak karamel karışımını bir kabın içinde minik minik kırdığınız çikolatalarla pürüzsüz bir görüntü elde edene kadar karıştırın. Çikolatalı pudingi kaplara paylaşın. Üzerlerine karamelli pudingi dökün. Buzdolabında en az 3 saat bekletip servis yapın.