



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUPTA PUDİNG

5 su bardağı süt (1 lt)
1 paket Pakmaya Narlı Puding
1 paket Pakmaya İncirli Puding
4-5 dilim brownie
12-15 adet taze çilek
Süslemek için:
Yarım paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata (50g)
3 adet büyük boy taze çilek
1 çay kaşığı bal
Gül yaprakları
Bisküviler için:
75 g tereyağı
1 yumurtanın sarısı
1,5 su bardağı un (150 g)
Yarım çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)
1 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin

Yarım paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Çikolatayı yağlı kağıttan hazırladığınız küçük bir külahı aktarın.

Boş bir yağlı kağıdın üzerine istediğiniz boyutlarda kalpten şekiller elde edin. Oda sıcaklığında donmaya bırakın. Bisküviler için küp doğradığınız tereyağı ile Pakmaya Pudra Şekeri krem haline gelene dek çırpın. Yumurta sarısını ekleyip biraz daha çırpın.

Unu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ayrı bir kapta harmanlayın. Unlu karışımı krem haline getirdiğiniz tereyağı karışımla birleştirin. Pürüzsüz ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru streçleyip buzdolabına kaldırın. Yarım saat dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde, merdane yardımı ile yarım cm kalınlığında açın. Küçük boy kalp şeklindeki kurabiye kalıpları yardımı ile parçalar elde edin. Bu parçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Bisküvi hamurlarını önceden ısıtılmış 185 dereceye ayarlı fırında, 10-12 dakika pişirin. Fırından aldığınız bisküvileri soğumaya bırakın.

Servis kupların tabanına brownie parçalarını ufalayın ve elinizle bastırarak yerleştirin.

Pudingler için iki ayrı tenceresine sütü paylaşın. Bir tencereye Pakmaya İncirli Puding'i diğerine de Pakmaya Narlı Puding'i ekleyin. Orta ateşte sürekli karıştırarak puding kıvamına gelene kadar pişirin.

Pudingler pişince ocaktan alın. Arada bir kaşıkla karıştırarak iki pudingi de ılıtın.

Kupların içini çilekle süslemek için çilekleri çok ince dilimleyip kalp şeklinde kesin. Bir tarafını bala batırıp kupların iç duvarına fotoğraftaki gibi dekoratif bir şekilde yapıştırın.

Kupların iki köşesinden aynı anda, her iki pudingi de dökerek yarısının incirli yarısının narlı puding olmasını sağlayın.

Çilekleri soğuyan pudinglerin üzerine yayın.

Kupların süslemesini tamamlamak için gül yaprakları, kalp bisküviler ve çikolata parçaları ile birlikte güzelce yerleştirin.



© HAZIRLAMA 60 DK

© PİŞİRME 20-35 DK



© lezzetler.com tarif no:173703 • adı:Kupta Puding • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:27.04.2025 - 07:56