KURU MEYVELİ PUDİNG

250 gram kuru kayısı
300 gram kuru erik
3 muz
425 gram toz şekeri
3 yumurta
1 çorba kaşığı un
3/10 litre süt
1 vanilya çubuğu
150 gram armut kurusu
100 gram elma kurusu
20 kadar bisküvit

Bu pudingi bir veya iki gün önceden hazırlamak gerekir. Bir gün önceden soğuk suda ıslatılmış kayısıyı süzerek suyundan çıkarıp kuşaneye koymalı. Buna 150 gram toz şekeri kattıktan sonra kayısıları örtecek kadar su döküp kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Kayısıları 35 dakika kadar pişirdikten sonra kabı ateşten indirmeli.
Gene bir gece önceden soğuk suda ıslatılmış eriklerin suyunu süzdükten sonra bunları da bir başka kuşaneye koymalı. Üzerlerine 100 gram toz şekeri serpiştirmeli, erikleri örtmeye yetecek kadar su katmalı. Kuşaneyi ateşe oturtmalı, içindekileri 15 dakika kadar pişirmeli. Sonra kabı ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Erikler ılıyınca bunları dağıtmadan çekirdeklerini çıkarmayı unutmamalı.
Bir gece önceden soğuk suda ıslatılmış olan elmalarla armutların suyunu süzmeli ve bunları üçüncü bir kuşaneye koymalı. Üzerlerine 100 gram şeker serptikten sonra armutlarla elmaları örtecek kadar su kattıktan sonra kuşaneyi ateşin üstüne oturtmalı. Kuşanedekileri 25 dakika kadar pişirip kabı ateşten indirmeli. Soğumuş olan kayısı, erik, armut ve elmaları süzerek şuruplarından çıkarmalı, bir kenara bırakmalı.
Kuşanelerdeki şurupları büyük bir tencereye boşaltmalı, ateşe oturtmalı ve koyulaşıncaya kadar kaynatmalı. Tencereyi ateşten indirirken şöyle bir karıştırdıktan sonra ateşten alıp bir kenara bırakmalı. Yuvarlak bir puding kalıbının içini şurupta ıslatılmış bisküvitlerin üçte ikisiyle örtmeli. Bunların üzerine kayısıların yarısını yaymalı. Bunların da üstüne elma ve armutları sıralamalı. Eriklerin yarısını da yaydıktan sonra muzların kabuklarını soymalı ve meyvelerini yuvarlak ince dilimlere doğramalı. Sonra bu muz dilimlerini eriklerin üstüne yaymalı. Geriye kalan kayısı, armut, elma ve eriklerle birer sıra yaptıktan sonra kalan şuruplu karışımda ıslatılacak bisküvitlerle meyvelerin üstünü kapatmalı. Bu iş bittikten sonra bisküvitlerin üstüne kapak gibi bir şey örtmeli ve bu kapağın da üstüne bir ağırlık koyduktan sonra puding kalıbını buzdolabına kaldırıp iki gün böylece bırakmalı. Servis vaktinden birkaç saat önce sütü, içinde vanilya çubuğu olduğu halde kaynatmalı. Kabı ateşten indirince vanilya çubuğunu çıkarmalı.
Porselen bir kâseye yumurtayla artan toz şekerini koymalı. Bunları çırparak şekeri eritmeli. Karışım köpürmeye başlayınca çırpmaya ara vermeden unu azar azar katmalı ve bu karışıma yedirmeli. Oldukça koyulaşan karışıma azar azar sıcak sütü katmalı ve karışımı kabıyle birlikte ateşteki kaynar suyun ortasına oturtmalı. Kremayı karıştırmaya ara vermeden benmari usulüyle pişirmeli. Krema kaynamaya başlayınca kâseyi kaynar suyun içinden çıkarmalı.
Servis vakti gelince kalıbı buzdolabından çıkarıp bir servis tabağına başaşağı ederek içindekini oraya aktarmalı. Bir kenara ayırılmış üç - beş erikle puding'in üstünü süsledikten sonra yanında krema kâsesi olduğu halde tatlıyı sofraya çıkarıp servis yapmalı.

ML® Kaklı Tatlı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12807 • adı:KURU MEYVELİ PUDİNG • gönderen:DARI • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:22