



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU PUDİNG DOLGULU TATLI

<https://www.droetker.com.tr>

Taban:

20 adet kremalı kakaolu bisküvi

25 g eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı süt

Dolgu için:

1 poşet Dr. Oetker Muzlu Puding

1 su bardağı krema

1,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Sütü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

Üzeri için:

0,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

0,5 adet muz

4 adet kremalı kakaolu bisküvi

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Sütü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

Kalıp:

Oval kalıp (18x23 cm)

Kalıbın iç kısmını streç film ile kaplayın. Bisküvileri mutfak robotuna alın ve toz haline gelinceye kadar öğütün.

Derin bir kaseye alın, eritilmiş tereyağı ve sütü ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız kalıbın içerisine alın, tabana ve kenarlara, 3-4 cm yüksekliğinde olacak şekilde eliniz ile bastırarak yayın. Buzdolabında bekletin.

Krema, süt ve puding karışımını bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar arada karıştırarak soğutun.

Krem şantiyi 1 çay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Yarısını bisküvili tabanın üzerine yayın ve 2 yemek kaşığı çikolata parçalarını serpin. Üzerine soğuyan pudingi yayın, buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Kalan krem şantiyi de üst süslemede kullanmak için buzdolabında bekletin.

Süre sonunda ayırdığınız krem şantiye yarım çay bardağı soğuk sütü ilave edip mikser ile çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve tatlının üzerine sıkın. Muz dilimleri, ikiye bölünmüş bisküvi ve çikolata parçaları ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170053 • adı:Muzlu Puding Dolgulu Tatlı • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:33