



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEŞELİ ÇOCUKLAR

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

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2 su bardağı süt

0,5 su bardağı krema

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

0,5 çay kaşığı toz tarçın

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

0,5 çay bardağı esmer şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı bal

1 portakal kabuğu rendesi

Dolgu:

1 su bardağı dondurulmuş böğürtlen

1 su bardağı dondurulmuş yaban mersini (blueberry)

1 su bardağı dondurulmuş frenk üzümü

15 adet çilek

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

2 su bardağı süt ve yarım su bardağı kremayı bir tencereye alın. Üzerine bitter çikolatalı puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak soğutun.

2,5 su bardağı süt ve 1 su bardağı kremayı bir tencereye alın. Üzerine vanilyalı puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak soğutun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alıp karıştırın. Üzerine tarçın, tereyağı, yumurta, esmer şeker, şekerli vanilin, bal ve portakal kabuğu rendesini ilave edip ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Pişirme kağıdı üzerinde merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Kız ve erkek çocuk şeklindeki kurabiye kalıpları ile 8 adet şekil çıkarın. Fırın tepsisine alın, kürdan yardımı ile göz ve ağız şekilleri çizip çikolata parçaları batırın. Kalan hamurları iri parçalara kesin ve fırın tepsisine sıralayın. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 dakika

Fırından alın ve 5 dakika bekletin. Çocuk şeklindeki kurabiyeleri tel üzerine alın ve soğumaya bırakın. Kalan kurabiye parçalarını soğuduktan sonra iri parçalara kırın.

Soğuyan vanilyalı pudingin yarısını derin bir servis kasesine alın. Üzerine meyve, çikolata parçaları ve kırdığınız kurabiye parçalarından koyun. Çocuk şeklindeki kurabiyelerden 4-5 adedini dik duracak şekilde etrafına sıralayın. Bitter çikolatalı pudingin yarısını üzerine döküp tekrar meyve, çikolata parçaları ve kurabiye parçaları koyun. Pudingler bitinceye kadar aynı işlemi uygulayın. Üzerini kalan meyve ve çocuk şeklindeki kurabiyeler ile süsleyerek servis yapın.

