



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI DONDURMA

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

Çikolatalı karışım:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 - 1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Portakallı Şeker

Kalıp:

Pişirme kalıbı (17x25 cm)

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan pudingi mikser ile 2 dakika çırpın. Krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Üzerine puding ve portakallı şekerini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız karışımı kaliba alın ve yayın. Üzerini streç film ile kapatın ve dondurucuda 5-6 saat bekletin.

Servisten 5-10 dakika önce tatlıyı dondurucudan çıkarın. Dondurma kaşığı ile tatlıdan toplar çıkarıp kasele alın. Arzuya göre portakal kabuğu rendesi ile süsleyin ve bekletmeden servis yapın.

