



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNG DOLGULU PASTACIKLAR

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

Taban:

250 g yulaflı bisküvi

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay bardağı öğütülmüş fındık

0,5 çay bardağı iri kırılmış Antep fıstığı

75 g eritilmiş margarin

2 yemek kaşığı süt

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Bademli Puding

1 su bardağı süt

1 su bardağı krema

Süslemek için:

20 g bitter çikolata

1 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

frenk üzümü

Kalıp:

8 cm çapında ve 6 cm yüksekliğinde çember kalıp

Yulaflı bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Pudra şekeri, fındık, Antep fıstığı, eritilmiş margarin ve sütü ilave edip kaşık yardımı ile iyice karıştırın. Çember kalıpların içine alın, tabanı ve kenarlarını kaplayacak şekilde elinizle bastırarak yayın. Buzdolabına alın ve 20-30 dakika bekletin.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Hazırladığınız tabanları ince bir spatula yardımıyla sıyrarak kalıplardan ayırın ve çıkartın. İçlerine pudingi doldurun, tekrar buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesin ve pudinglerin üzerlerine şeritler şeklinde sıkın. Antep fıstığı ve frenk üzümü ile süsleyip servis yapın.



