



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ AHUDUDULU TATLI

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

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

1 limon kabuğu rendesi

1 - 1,5 yemek kaşığı limon suyu

Ahududulu karışım:

1,5 su bardağı ahududu

0,5 çay bardağı su

1,5 yemek kaşığı toz şeker

1 - 1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Bisküvili karışım için:

10 adet sade petit beurre bisküvi

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Üzeri için:

kabuksuz badem

Kalıp:

Oval Kalıp (14x25 cm)

Süt, puding, yumurta sarısı, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu bir tencereye alıp karıştırın. Orta ısıdaki ocak üzerine alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kalıba dökün ve üzerini düzeltin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın.

Ahududuları bir tencereye alın. Su, toz şeker ve mısır nişastasını ekleyip nişasta eriyinceye kadar karıştırın.

Tencereyi orta ısıdaki ocağa alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Bisküvileri mutfak robotunda toz haline getirin. İri kırılmış bademleri ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Kalıptaki pudingin üzerine yayın. Üzerine soğuyan ahududulu karışımı yayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Badem ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



