



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ CAKEPOPS

Ganaj Krema için

100 Gram Süt Kreması

100 Gram Bitter Çikolata

Süsleme için

Pakmaya Puding Çeşitleri : (Çikolatalı, Bitter, Antep Fıstıklı, Çilekli, Muzlu, Vanilyalı)

Sütlü Çikolata

Bitter Çikolata

Hindistan Cevizi

Süsleme Şekerlemeleri

Top Kekleri takmak için çubuk

Çubuklar için köpük veya şekerleme dolu bardak veya mini saksılar

Kekinizi rondoda çekip buzdolabına kaldırın.

Sos tenceresinde kremayı ısıtın. Kaynayınca ocaktan alıp, bitter çikolatayı bir spatula ile hızlı hızlı karıştırarak eritin ve ganaj kremasını yapın. Kremayı soğumaya bırakın.

Buzdolabından çıkardığınız içinde kek kırıntıları olan karıştırma kabına 2-3 çorba kaşığı ganaj krema ekleyin.

Yoğurarak ceviz büyüklüğünde toplar haline getirin.

Topları buzdolabında 45 dakika bekletin.

Süslemek için: istediğiniz renk ve aromadaki Pakmaya Pudingi seçin. Toz pudingi süt ile pişirin. Sütü daha fazla kullanıp, pudingin kıvamını fazla katılaştırmamaya özen gösterin. Süsleme esnasında akıcı ve sıcak olmasına özen gösterin.

Ateşi azaltıp, küçüklerle beraber top kekleri gönlünüzce süsleyebilirsiniz.

Pudingler tencerede sıcakken, çubuklara taktığınız top keklerinizi batırarak 1 veya 2 kat pudinge bulayın. Karton köpüğe takarak veya bardaklara koyarak kurumaya bırakabilirsiniz.

Benmari usulu erittiğiniz çikolatalarınıza (beyaz, bitter veya sütlü renk seçiminize bağlı olarak) top keklerin sadece yarısını daldırıp, şekerlemelere veya hindistan cevizine bulayın.

İsteğe göre ikinci katta pudingden sonra Pakmaya Çikolatalı Sos da kullanabilirsiniz. Seçim tamamen hayal gücünüze kalmış.

Önemli olan sıcak puding veya çikolata ile şekerlemeleri yapıştırmak veya sadece çikolatalı veya pudingli olarak hazırlamak ve kurutmak.



