



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ GATO

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

Kakaolu krema için:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

3,5 su bardağı süt

150 g bebe bisküvisi

1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kuru incir

1 portakal kabuğu rendesi

12 adet kedidili bisküvi

1,5 su bardağı elma suyu

Beyaz krema için:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 yumurta sarısı

1 limon kabuğu rendesi

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

0,5 çay bardağı iri kırılmış antepfıstığı

Süslemek için:

2 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Sütü bir tencereye boşaltın, üzerine kakaolu puding poşetini ilave edin ve tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Bebe bisküvisi, ceviz, kayısı, incir ve portakal kabuğu rendesini ilave edip iyice karıştırın. Hazırladığınız pudingden 3-4 yemek kaşığı alıp kalıbın tabanına yayın.

Kedidili bisküvileri ortadan ikiye kırıp elma suyu ile ıslatın. Bisküvileri dik olarak kalıbın kenarına çit şeklinde yan yana sıralayın. İçine kalan pudingi döküp üzerini düzeltin. Buzlukta 40 dakika bekletin.

1,5 su bardağı süt, krema, yumurta sarısı ve limon kabuğu rendesini bir tencereye alıp çatal ile karıştırın.

Üzerine vanilya aromalı puding poşetini boşaltın ve tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın.

1 su bardağı soğuk sütü ayrı bir çırpma kabına boşaltın, üzerine krem şanti poşetini ilave edin ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız pudingi ekleyin, 2-3 dakika daha çırpın. İri kırılmış Antep fıstıklarını ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın.

Hazırladığınız kremayı buzluğadaki tatlının üzerine döküp yayın. Tekrar buzluğa alın ve 4-5 saat bekletin.

Servisten önce kalıbın kelepçesini çözüp tatlıyı bir servis tabağına alın. Üzerine öğütülmüş antepfıstığı serpin ve dilimleyin.



© lezzetler.com tarif no:170100 • ad:Pudingli Gato • gönderen:gül • indirme tarihi:14.05.2024 - 02:00