



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ HURMALI PASTA

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

Taban:

150 g kakaolu bisküvi

15 g eritilmiş margarin

4 - 5 yemek kaşığı süt

0,5 su bardağı küp şeklinde doğranmış hurma

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

0.5 portakal kabuğu rendesi

Üzeri için:

2 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Hindistan Cevizli Puding

2 su bardağı süt

2 su bardağı krema

Süslemek için:

Rendelenmiş bitter çikolata

Portakal kabuğu rendesi

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

Kakaolu bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Eritilmiş margarin ve sütü ilave edip kaşık ile karıştırın. Hurma, çikolata parçaları ve portakal kabuğu rendesini ilave edip tekrar karıştırın. Karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile bastırarak tabana yayın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine puding poşetlerini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada

karıştırarak soğutun. Hazırladığınız tabanın üzerine yayın ve buzdolabında en az 1-2 saat bekletin.

Pastanın üzerini çikolata ve portakal kabuğu rendesi ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

