



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ MEYVE ŞÖLENİ

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

Taban:

2 paket yulafli bisküvi
1 su bardağı ince kırılmış ceviz
1 su bardağı fındık kırığı
4 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
4 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
100 g eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı süt

Dolgu:

2 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
5 su bardağı süt

Üzeri için:

2 dilim taze ananas

Yarım muz

3 - 4 adet çilek

2 - 3 adet böğürtlen

1 adet mango

1 adet kivi

10 - 15 adet frenk üzümü

1 adet siyah incir

Kalıp:

Dr. Oetker Bicolor Serisi Dikdörtgen Kelepçeli Kalıp (30x12 cm)

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Üzerine ceviz, fındık kırığı, kayısı, incir ve pudra şekerini ekleyip kaşık ile karıştırın. Eritilmiş tereyağı ile sütü bisküvili karışıma ilave edin ve tekrar karıştırın. Karışımı kalıba alın, eliniz ile bastırarak tabana ve 3 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde kenarlara yayın. Buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetlerini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Süre sonunda bisküvili tabanın kenarlarını bir spatula yardımı ile sıyrarak kalıptan ayırın. Kalıbın kelepçesini açın, tabanı yavaşça çıkarın ve servis tabağına alın. Soğuyan pudingi mikserin düşük devrinde 2 dakika çırpın. Bisküvili tabanın içine alın, üzerini düzeltin ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Meyveleri pudingin üzerine sıralayın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170107 • adı:Pudingli Meyve Şöleni • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 02:09