



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ SOĞUK PASTA

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

Taban:

10 adet kakaolu petit beurre bisküvi

1 çay bardağı öğütülmüş fındık

25 g eritilmiş tereyağı

3 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

3,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve bir kaba alın. Öğütülmüş fındık, eritilmiş tereyağı ve sütü ekleyip iyice karıştırın. Kalıba alın, kaşığının tersi ile bastırarak tabana yayın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine vanilyalı puding ve 1 poşet jelatin ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve 1-2 dakika karıştırarak soğutun. Hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Sütü tencereye alın üzerine bitter çikolatalı puding ve 1 poşet jelatin ekleyin. Orta ateş üzerine karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Kalıbı buzdolabından alın ve üzerine çikolata parçalarını serpin. Hazırladığınız bitter çikolatalı pudingi kaşık yardımı ile azar azar üzerine yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 3-4 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.



