



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ VE KREMALİ PAY

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

Tabanı için:

1.5 paket yulafli bisküvi

80 gr tereyağı

İç harcı için:

1 paket çikolatalı bademli puding

2.5 su bardağı süt

1 yaprak jelatin

Üzeri için:

1 paket krem şanti

1 çay bardağı süt

4 yemek kaşığı kavrulmuş file badem

Taban için bisküvileri mutfak robotunda çekerek un haline getirin. Tereyağını eritip ekleyin ve iyice karıştırın. 20 cm'lik kelepçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serip bisküvi karışımını ekleyin ve kenarları yüksek olacak şekilde bastırarak yayın. Derin dondurucuda bekletin. Yaprak jelatini 5 dakika içi su dolu bir kaptaki bekletin. çikolatalı ve bademli puding ve sütü tencereye alıp orta ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Yumuşayan jelatini pudinge ekleyin ve eriyinceye kadar sürekli karıştırın. Pudingi bisküvi tabanının üzerine dökün ve derin dondurucuda en az 1.5 saat bekletin. Krem şanti ve sütü bir kaba alıp mikserle koyulaşmaya kadar çırpın. Pastanın üzerine çırpılmış krem şantiyi yayın ve buzdolabında 1 saat soğumaya bırakın. Kavrulmuş file badem serpiştirip servis yapın.

