



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ JELLİ BARDAKTA PUDİNG

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

Jel için:

3 su bardağı sıcak su

1 yemek kaşığı toz şeker

2 poşet Dr. Oetker Jelatin

25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Puding için:

2 poşet Dr. Oetker Bardakta Puding Muzlu

300 ml buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

Sıcak suyu derin bir cam kaseye alın, üzerine toz şeker ekleyin ve karıştırın. Jelatinleri azar azar ekleyerek el çırpıcısı ile tamamen eriyinceye kadar karıştırın. 4 ayrı cam kase için iç kısımlarını su ile ıslatın ve hazırladığınız karışımı eşit miktarda paylaşın. Her birine farklı renkte jel renklendirici ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Donan renkli jelleri kaselerin içinde bıçak ile küçük küpler şeklinde kesin. Her birini bir tepsinin üzerine ters çevirip sallayarak küplerin tepsiye düşmesini sağlayın.

1 adet bardakta puding poşetini bir fincana boşaltın. Üzerine 150 ml soğuk süt ilave edin. Tamamen eriyinceye kadar karıştırın ve 1-2 dakika bekletin. Tekrar karıştırıp aralara renkli jeller koyarak kupa doldurun. İkinci pudingi de aynı şekilde hazırlayın. Pasta süsü ile süsleyin ve bekletmeden servis yapın.

