



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI MUHALLEBİLİ ÇİKOLATALI PUDİNG

Siyah çikolatalı puding:

- 1,5 yemek kaşığı un
 - 1 yemek kaşığı buğday nişastası
 - 1,5 yemek kaşığı kakao
 - 3-4 yemek kaşığı şeker
 - 2 su bardağı süt
 - 1/2 su bardağı krema
 - 50 gr bitter çikolata
 - 1 tutam tuz
 - 1/2 tatlı kaşığı margarin
- Sakızlı muhallebi:
- 1 kg. süt
 - 1,5 su bardağı tozşeker
 - 125 gr margarin
 - 2 çay bardağı un
 - 3-4 parça dövülmüş damla sakızı
 - 2 yemek kaşığı frambuaz

Küçük bir tencereye çikolata ve margarin hariç tüm malzemeyi koyun ve soğukken karıştırın.

Orta hararetili ateşte pudingi sürekli çırpma teliyle karıştırarak pişirin.

Kaynama noktasına gelince ateşten alın, margarin ve çikolataları küçük küçük kırıp içerisine atın ve iyice karıştırarak eritin.

Çırpma teliyle 5 dakika havalandırarak devamlı çırpın.

Kullanacağınız ayaklı bardakları dikdörtgen bir kek kalıbına yan olarak koyun ve çikolatalı pudingi bardaklara paylaşın. Pudingin bardak kenarından bir parmak içeride kalmasına dikkat edin. Soğuması için buzdolabında bekletin.

Bu arada sakızlı muhallebiyi hazırlayın. Margarin bir tencerede eritin. Eriyen yağın üzerine 2 çay bardağı unu süzgeç yardımıyla eleyin ve hafif ateşte biraz kavurun. Daha sonra soğuk sütü ilave edin.

Süt kaynarken şeker ve dövülmüş damla sakızını da ilave edin ve sürekli karıştırın. Fokurdamaya başladığında ateşin altını kapatın.

Oda sıcaklığına getirin. Soğuyan çikolatalı pudingi buzdolabından çıkarın. Dik duruma getirin ve sakızlı muhallebiyi boş kalan diğer tarafa dökün.

Tekrar dolaba koyup soğutun, üzerine frambuaz ve rende çikolata ile süsleyerek servis edebilirsiniz.



