



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE MEYVE PÜRELİ ÇİKOLATALI NANELİ PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding
- 2.5 su bardağı süt
- 100 ml Pakmaya ŞefKrema
- 20 adet böğürtlen
- 10-12 adet frambuaz
- 2 tatlı kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata
- 2 çay kaşığı Pakmaya Bakır Boncuk Pasta Süsü
- 2 yemek kaşığı iri çekilmiş ceviz içi

Öncelikle böğürtlenleri buzlukta dondurun ki daha sonra püre haline getirip pudinginizi süsleyin. Pudingi hazırlayana kadar buzlukta iyice donduğundan emin olmalısınız.

Pakmaya Güllü Puding'i ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın ve önceden ayrı bir yerde çırptığınız kremadan ilave edin. Spatula ile karıştırdıktan sonra servis kaselerine paylaşın. İlininca buzdolabında soğutun.

Pudingin üzeri için buzlukta dondurduğunuz böğürtlenleri mutfak robotunda hızlıca püre haline getirin.

Pudinglerin üzerine kaşık yardımı ile püre haline getirdiğiniz böğürtleni yayın. Üzerini fotoğrafta gördüğünüz gibi kalan malzeme ile süsleyin. Bekletmeden hemen servis yapın.

