



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TONTON KUP

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

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
3,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding
2,5 su bardağı süt
1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
40 g bitter çikolata

Vanilyalı pudingi 3,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve yarısını 6-7 adet kaseye paylaşın. Kalan pudingi arada karıştırarak soğutun. Bitter çikolatalı pudingi 2,5 su bardağı süt ile pişirin. Ocaktan alıp kaselerdeki pudinglerin üzerine paylaşın. Üzerine bademleri serpin. 10 dakika soğutup üzerine kalan vanilyalı pudingi paylaşın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından huni hazırlayıp çikolatayı içine doldurun. Ucunu makas ile ince kesip pişirme kağıdı üzerine arabalar çizin. Buzdolabında donması için bekletin. Servis sırasında kuplara çikolata arabaları batırın.

