



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI PUDİNGLİ ÇİKOLATALI MOUSSE

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

Çikolatalı Mousse:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Mousse
250 ml buzdolabında soğutulmuş süt

Puding için:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

Üzeri için:

4 adet ahududu

İki renkli çikolata ruloları

Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine çikolatalı mousse karışımını ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çirpin. Kupları kenarlı bir tepsi veya muffin kalıbına eğik olarak oturtun. Hazırladığınız karışımı kupların yarısı dolacak şekilde paylaşın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Sütü tencereye alın. Üzerine pudingi ekleyin ve orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak soğutun.

Kupların hazırlanışı ve servis

Süre sonunda kupları buzdolabından çıkarın ve bir tepsiye alın. Üzerlerine soğuyan pudingi paylaşın ve buzdolabında 1-2 saat bekletin. Ahududu ve rulolar ile süsleyip servis yapın.

