



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABAN MERSİNLİ MUZLU KUP

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

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Muzlu Puding

2,5 su bardağı süt

8 adet küçük boy vanilyalı gofret

0,5 çay bardağı fındık kırığı

1 yemek kaşığı bal

1 çay bardağı yaban mersini

1 çay bardağı krema

Süslemek için:

1,5 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

4 adet küçük boy vanilyalı gofret

10 - 12 adet yaban mersini

Sütü tencereye alın ve üzerine pudingi ilave edin, orta ateş üzerinde sürekli karıştırarak pişirin. Kaynama başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Gofretleri mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Üzerine fındık kırığı ve balı ilave edip iyice karıştırın. Yaban mersinlerini ikiye kesin. Soğuyan pudingi çırpma kabına alın, üzerine kremayı ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Yaban mersinlerini ekleyin ve kaşık yardımı ile ezmeden karıştırın. Hazırladığınız gofretli karışımın yarısını kuplara paylaşın, üzerlerine pudingli karışımın yarısını dökün. Kalan gofretli karışımı ve en üste pudingli karışımı koyun. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Çikolata parçalarını benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve gofretlerin üzerine gülen suratlar çizin. Kupların üzerine gofretleri batırın, yaban mersini ve çikolata ile süsleyip servis yapın.

