


# Bademli Pudingli Tart

6 - 7 dilim

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Taban için:

2 su bardağı badem  
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri  
1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao  
2 yemek kaşığı bal  
50 g eritilmiş tereyağı

### Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding  
1,5 su bardağı süt  
1 su bardağı krema  
1 poşet Dr. Oetker Jelatin  
1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

### Üzeri için:

0,5 çay bardağı toz şeker

### Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

## 1 Tabanın hazırlanışı:

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Bademleri mutfak robotuna alın. Üzerine pudra şekeri ve kakaoyu ilave edin, toz haline gelinceye kadar öğütün. Karışımı bir kaba alın, üzerine bal ve eritilmiş tereyağını ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Karışımı kalıba alın. Eliniz ile bastırarak tabana ve kenarlara, 3 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde yayın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

## 2 Dolgunun hazırlanışı:

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine pudingi ilave edin ve orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya yakın jelatini ekleyin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, çikolata parçalarını ilave edin ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve kabuk tutmaması için arada karıştırarak soğutun.

Süre sonunda hazırladığınız bademli tabanı buzdolabından çıkarın. Oda sıcaklığında olan pudingi içine dökün ve üzerini düzeltin. Buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.



3 Karamel iplerinin hazırlanışı:

Yarım çay bardağı toz şekeri metal bir tencere veya tavaya alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Eriyip karamel rengi olduğunda ocaktan alın ve ılıyınca kadar bekletin. Karamelden tatlı kaşığı ile alın, yüksekte akıtarak ince karamel ipleri oluşturun. Kırılmamaları için fazla ezmeden eliniz ile toparlayarak pişirme kağıdı üzerine alın. Bu işlem sırasında karamel donarsa arada ısıtabilirsiniz. Tamamını bu şekilde hazırlayın.

Tartı hazırladığınız karamel ipleri ile süsleyin ve servis yapın.

