

Çikolatalı Portakallı Bezeli Kup

Yaklaşık 4 kup



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Beze:

- 1 yumurta akı
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 çay bardağı Hindistan cevizi rendesi

Puding:

- 1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Portakallı Puding
- 2,5 su bardağı süt

Diğer:

- 0,5 çay bardağı fındık kırığı

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 130 °C

Turbo pişirme: 120 °C

2 Bezenin hazırlanışı ve pişirme:

Yumurta akını cam bir kaba alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Üzerine pudra şekeri ve şekerli vanilini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Üzerine Hindistan cevizi rendesini ekleyip mikserin düşük devrinde malzemeler karışincaya kadar yaklaşık 1 dakika çırpın. Karışımdan 1 çay kaşığı alıp fırın tepsisine ikinci bir kaşık yardımı ile sıyırın. Tamamını bu şekilde aralıklı paylaşırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Daha sonra bezeleri iri parçalara kırın.



3 Pudingin hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Pudingi bir kaseye boşaltın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

4 Kupların hazırlanışı ve servis:

Pudingi kaşık ile karıştırıp aralara hazırladığınız bezelerden ve fındık kırığı koyarak kuplara doldurun. Bekletmeden servis yapın.

