


Glutensiz Pudingli Kahveli Kup

Yaklaşık 4 - 5 kup

 çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Puding:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Kakaolu Puding
3,5 su bardağı süt

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Krem Şanti
1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 tatlı kaşığı çözünebilir kahve

Süslemek için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Glutensiz Kakao

1 Pudingin hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateş üzerinde karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve yarısını kuplara paylaşın. Kalan pudingi arada karıştırarak soğutun.

2 Krem şanti ve kupların hazırlanışı:

Soğuk sütü çırpma kabına alıp üzerine kahveyi ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız krem şantinin üzerine kalan pudingi ilave edin ve 1-2 dakika daha çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve kuplardaki pudinglerin üzerine sıkın. Buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin. Üzerlerine kakao serpin ve servis yapın.