

# Karamelli Dondurma

8 - 10 kişilik



pratik

yaklaşık 30 dakika



## Malzemeler:

### Pudingli karışım:

- 1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
- 3 su bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos
- 1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

### Servis için:

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

### Kalıp:

- Dikdörtgen kalıp (15x25 cm)

## 1 Pudingin hazırlanışı:

Pudingi 3 su bardağı süt ile orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

## 2 Dondurma karışımının hazırlanışı:

Soğuk süt ve krem şantiyi çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Pudingi de 2 dakika çırpın ve krem şantinin üzerine ekleyin. Üzerine jel renklendirici ve karamel sosu ilave edip 2 dakika daha çırpın. Kalıba alın ve üzerini düzeltin. Üzerini kapatıp dondurucuda 4-5 saat bekletin.

## 3 Servis:

Servisten 15-20 dakika önce dondurmaya dondurucudan çıkarıp buzdolabına alın. Dondurma kaşığı ile toplar çıkarıp kaselelere alın ve bekletmeden servis yapın.