

Orman Meyveli Pudingli Pasta

10 - 12 dilim



pratik

yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Jel için:

- 2,5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 poşet Dr. Oetker Jelatin
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Meyve:

- 1 su bardağı dondurulmuş ahududu
- 1 su bardağı dondurulmuş böğürtlen
- 1 çay bardağı frenk üzümü
- 1 çay bardağı dondurulmuş yaban mersini (blueberry)

Puding için:

- 2 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
- 6 su bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

1 Ön hazırlık:

Bir tepsiye kağıt havlu serin, üzerine dondurulmuş meyveleri sıralayın ve çözülmesi için bekletin.

2 Jelin hazırlanışı:

Kalıbın iç kısmını su ile çalkalayın.

Su, toz şeker ve 2 poşet jelatini bir tencereye alın. Orta ateşte el çırpıcı ile kaynamaya başlayınca kadar karıştırın. Kaynama başlayınca limon suyunu ekleyin ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletip kalıba dökün. Çözülen meyvelerin fazla suyunu alın ve kalıptaki jelatinli suyun içine tek tek sıralayın. Buzdolabına alın ve donuncaya kadar 1-2 saat bekletin.

3 Pudingin hazırlanışı:

Süt, 2 poşet puding ve 1 poşet jelatini bir tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Soğuyan pudingi donan meyveli jelin üzerine kaşık ile yavaşça yayın. Buzdolabında 2-3 saat sertleşinceye kadar bekletin.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

4 Servis:

Tamamen jelleşen tatlıyı buzdolabından çıkarın. Spatula ile kenarlarından hava aldırın, servis tabağını üzerine kapatın ve kalıp ile birlikte ters çevirin. Kalıbı dikkatlice kaldırın. Dilimleyerek servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: musterihizmetleri@droetker.com.tr • Danışma
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04