

Portakallı Çiçek Bahçesi

Yaklaşık 10 dilim



pratik

● yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Taban:

155 g yulaflı bisküvi (öğütülmüş)
2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş badem
75 g eritilmiş margarin

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
3 su bardağı süt
1 yumurta sarısı

Portakallı pelte:

2 su bardağı portakal suyu
0,5 su bardağı kırmızı greylift suyu
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
0,5 su bardağı toz şeker

Süslemek için:

2 adet portakal
0,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

1 Tabanın hazırlanışı:

Öğütülmüş bisküvi, badem ve eritilmiş margarini derin bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Kalıbın tabanına kaşık ile bastırarak yayın.

2 Pudingin hazırlanışı:

Süt ve yumurta sarısını bir tencereye alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine puding poşetini ilave edin ve tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp kalıptaki bisküvili tabanın üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

3 Portakallı pelte:

Portakal suyu ve greylift suyunu tencereye alın. Üzerine nişasta ve şekeri ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Daha sonra orta ateş üzerinde pişirmeye başlayın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 10-15 dakika soğutun ve kalıptaki tatlının üzerine dökün. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.



4 Süsleme:

Rendenin ince tarafı ile portakalları hafifçe rendeleyerek kabuğun ince turuncu kısmını atın. Kalan kabuğu soyup küp şeklinde doğrayın. Bir tencereye alıp üzerini kapatacak kadar su ilave edin ve 10 dakika kaynatın. Suyunu süzün ve tekrar tencereye alın. Toz şeker ve yarım su bardağı suyu ilave edip kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Şekerli portakal kabuklarını pişirme kağıdı üzerine yayın. 160°C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika kurutun. Fırından çıkarıp soğutun.

Tatlının üzerine hazırladığınız portakal kabuklarını serpin ve dilimleyerek servis yapın.

