

Pudingli Mangolu Kup

Yaklaşık 3 - 4 kup



yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Mangolu karışım:

- 1 adet mango
- 1 çay bardağı su
- 2 - 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Pudingli karışım:

- 1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
- 0,5 su bardağı krema
- 3 su bardağı süt

1 Mangolu karışımın hazırlanışı:

Mangonun kabuğunu soyun ve mutfak robotunda püre haline getirin. Bir tencereye alıp üzerine su ve toz şekeri ekleyin. Orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya yakın jelatini ilave edin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Kupları kenarlı bir tepsi veya muffin kalıbına eğik olarak oturtun. Hazırladığınız mangolu karışımı, kupların yarısı dolacak şekilde paylaşın. Buzdolabına alın ve donuncaya kadar yaklaşık 1-2 saat bekletin.

2 Pudingin hazırlanışı:

Krema ve sütü bir tencereye alın. Üzerine pudingi ekleyin ve orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve başka bir kaba aktarın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar yavaşça karıştırın. Donan mangolu karışımların üzerine paylaşın ve buzdolabında 1 saat bekletin. Arzuya göre mango dilimleri ile süsleyin ve servis yapın.