


Pudingli Soğuk Pasta 2

6 - 8 dilim

 pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Taban:

10 adet kakaolu petit beurre bisküvi
1 çay bardağı öğütülmüş fındık
25 g eritilmiş tereyağı
3 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
3,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Jelatin
1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding
2,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Jelatin
2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

1 Tabanın hazırlanışı:

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve bir kaba alın. Öğütülmüş fındık, eritilmiş tereyağı ve sütü ekleyip iyice karıştırın. Kalıba alın, kaşığın tersi ile bastırarak tabana yayın.

2 Vanilyalı pudingin hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın ve üzerine vanilyalı puding ve 1 poşet jelatin ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve 1-2 dakika karıştırarak soğutun. Hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

3 Bitter çikolatalı pudingin hazırlanışı:

Sütü tencereye alın üzerine bitter çikolatalı puding ve 1 poşet jelatin ekleyin. Orta ateş üzerine karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Kalıbı buzdolabından alın ve üzerine çikolata parçalarını serpin. Hazırladığınız bitter çikolatalı pudingi kaşık yardımı ile azar azar üzerine yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 3-4 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.