

Biskuvili Puding

Malzemeler

Biskuvi Hamuru Malzemesi:

80 gr. Tereyagi veya margarin
1 yumurtanın sarısı
2 kahve fincanı elenmiş un (kçük fincan)
1 tutam tuz
1 kasık nişasta

Vanilyalı Puding Malzemesi :

100 gram Margarin
1 çay bardağı toz şeker
2 çay bardağı elenmiş un
Üç buçuk su bardağı süt
1 adet vanilya çubuğu
1 çay kaşığı tarçın

Cikolatalı Sos Malzemesi:

2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı damla çikolata
Süslemek için: Bitter çikolata

Yapılışı

Biskuvi hamuru için önce derin bir kaba kati ve soğuk tereyağını veya margarinin küçük küçük kesin, nişasta dışında diğer malzemeleri elinizle yaga yedirin yumuşak bir hamur edin. En son nişastayı da ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. 20 dakika kadar hamuru buzdolabında dinlendirin.

Merdane ile hamuru yarım veya 1 cm inceliğinde acın. Dikdörtgen şeklindeki bir tepsiyi yağlayın ve unlayın. Hamuru tepsiye döseyin. Hamurun üzerini catalin ucuyla birkaç yerinden delin.

Hamurun üzerini yanmaz bir kâğıt kaplayın, kâğıdın üzerine de hamurun sisip kabarmaması ve düzgün pisebilmesi için kuru baklagiller serpiştirin. 200 derecelik fırında 15 dakika kadar bisküviyi pisirin. Kâğıdı pisen biskuvi hamurunun üzerinden alıp 10 dakika kadar da pembeleşmesi için pisirmenizi tavsiye ederim.

Biskuvi hamurumuz soğuduktan sonra bir bıçakla istediğiniz ölçülerde kesin veya elinizle parçalara ayırın.

Vanilyalı -Tarçınlı Puding için; Margarin tencerede eritin. Un ve toz şekeri ekleyin. Orta dereceli bir ocakta sürekli karıştırarak sütü ekleyin. Kaynadıktan sonra vanilya çubuğunu ortadan uzunlamasına ikiye ayırın içindeki vanilya özünü bir çay kaşığı tarçın ile beraber ekleyin.

Cikolatalı Sos için; Bir tencerede süt, su, kakao, toz şeker ve nişastayı sürekli karıştırarak pisirin. Kaynayınca içine damla çikolatayı ilave edip karıştırın. Cam kaplara önce hazırladığımız biskuvileri yerleştirin. Tarçınlı ve vanilyalı puding ve cikolatalı sosu arzu ettiğiniz şekilde sıcak sıcak biskuvilerin üzerine paylaştırın. Üzerlerine süslemek için birer uzun biskuvi daha yerleştirip bitter çikolata ile kapları

susleyin.Buzdolabinda bir saat kadar beklettikten sonra soguk olarak servis yapin.