

Ev Yapımı Cikolatalı Puding

Malzemeler

750 ml. sut
120 gr. toz seker (200 ml. lik bardagin 2/3'u)
60 gr. un (200 ml. lik bardagin yarisi)
2 irice yumurta
1 cimdik tuz
180 gr Tikvesli krema
140 gr rendelenmis bitter cikolata veya
120 gr rendelenmis beyaz cikolata

Yapilisi

Kucuk bir tencereye kremayi koyun ve kaynama noktasina gelinceye kadar isitin ama sakın kaynatmayın. Sonra alıp hemen rendelenmis cikolataya ekleyip bir spatula yardimi ile karistirarak erimesin saglayin ve bir koseye birakin.

Sut, seker ve unu tencereye alin, bir cimdik tuzu ekleyin ve surekli karistirarak muhallebi kivamina gelene dek pisirin ve altini iyice kisin.

Yumurtalari ayri bir kaba kirin ve kabaca cirpin.

Simdi burasi onemli. Muhallebiden bir kepce alip yumurtalara ekleyin ve cok hizli bir sekilde karistirin. Korkmayin pismeyecekler.Simdi de yumurtali karisimi ip gibi yavas yavas muhallebiye ekleyin ve bir elinizle de surekli muhallebiyi cirpmaya devam edin. Muhallebiyi 4-5 dakika kadar surekli karistirarak pisirin ve ocaktan alin.

Simdi muhallebiye cikolatali kremayi ekleyin iyice cirpin. Mikserle 2-3 dakika yuksek devir yeterli.

Dilediginiz kaba koyun. Ilmalarini bekleyin ve dolaba atin. 3 saat sonra tamamen sogudugunda hazir olur.

Fotograftaki gibi yapmak isterseniz 80 gr bitter cikolatayi bir kaba 60 gr beyaz cikolatayi ayri kaba koyun ve kremayi ikiye bolerek uzerlerine dokerek karistirin. Ayni sekilde muhallebili karisimi da ikiye bolerek karistirin. Iki ayri renk pudinginiz olacak.

1-2 yemek kasigi birinden 1-2 yemek kasigi digerinden koyun ve goruntu muhtesem.Pudinglerin birbirine karismamasini tam duz bir katman halinde durmasini isterseniz her defasinda uzerinin kabuk baglamasini beklemelisiniz. Benim buna sabrim yok acikcasi.

Uzerini kurdanla daireler cizerek yaptim.