

Karamelli Cikolatali Puding

Malzemeler

3/4 su bardagi + 2 yemek kasigi toz seker

1/4 su bardagi su

1 su bardagi krema

3 su bardagi sut

1/4 su bardagi misir nisastasi

2 yumurta

1,5 tatli kasigi vanilya

1/4 tatli kasigi tuz

60gr bitter cikolata

Yapilisi

Sekeri ve suyu derin bir tencereye alin. Yuksek ateste seker eriyene kadar karistirin.

Eriyince karistirmayi birakip karisimin kaynamasini bekleyin. Kaynayinca ara sira tencereyi cevirecek sekere iyice karamelize olmasini saglayin. Tencereyi atesten alip kremayi yavas yavas ilave edin. (karisim kopurmeye baslayacak.) Tencereyi tekrar ocaga alin, atesi kisin ve karisim puruzsuz bir gorunum alana kadar karistirin.

Yarim bardak sutu ve misir nisastasini bir kapta karistirin. Yumurta, vanilya ve tuzu ayri bir yerde cirpin.

2,5 su bardagi sutu karamelere ekleyin, arada karistirarak kaynamasini saglayin. Nisastali karisimi cirpip karamel tenceresine ilave edin. Cirpin, kaynatin, altini kisip 2 dakika daha cirpip atesten alin.

Bir bardak sicak karamel karisimini yumurtali karisima ekleyip cirpin ve yeni karisimi tekrar tencereye ilave edin. Bir dakika daha karistirarak pismesini saglayin.

Yarim bardak karamel karisimini bir kabin icinde minik minik kirdiginiz cikolatalarla puruzsuz bir goruntu elde edene kadar karistirin. Cikolatali pudingi kaplara paylastirin. Uzerlerine karamelli pudingi dokun. Buzdolabinda en az 3 saat bekletip servis yapin.