

Kremali Puding

Malzemeler

500 gram krema

1/4 su bardagi sut

2 yemek kasigi nisasta

1/4 su bardagi toz seker

1 cay kasigi vanilya veya vanilya esansi

1/2 cay kasigi badem esansi (istege bagli)

Suslemek icin:

1/4 su bardagi file badem

Renkli kurutulmus meyve parcalari (istege bagli)

Yapilisi

Ilk olarak sut ve nisastayi bir kasede karistirin.Orta boy bir tencereye kremayi, sutte eritilmis nisastayi, sekeri koyun.Tencereyi orta isidaki atese oturtup, icindeki malzemeleri tahta kasikla devamlı karistirin.

Karisim purluksuz ve koyu bir hal alincaya kadar pisirin.

Icerisine vanilya ilave edip karistiriniz ve isinin altini kapatın.

Hazirladiginiz pudingi bir kasikla servis kaplarına esit olarak bosaltin. Oda sicakligina gelene kadar sogumalarını icin bekletin ve buzdolabına koyup sogutun.

Yaklasik 1 saat kadar buzdolabın da beklettikten sonra, tatlıların üzerlerini file bademle varsa diger malzemelerle susleyip servis yapın.