

RECIPE

Nutella®'lı Tulumba Tatlısı

Orta

1 h 30 Dk



İÇİNDEKİLER

6-8 PORSİYON İÇİN

450g su

300g toz şeker

1 adet sıkılmış limon suyu

2 çay kaşığı vanilya özü

400g ayçiçek yağı

1/2 çay kaşığı tuz

150g un

4 adet yumurta

300g mısır yağı

200g Nutella®

Süsleme için

Toz antep fıstığı



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

HAZIRLANIŐI

- 1** Su ve Őekeri bir tencereye koyarak yüksek ateŐte Şeker eriyinceye kadar karıŐtırarak kaynatın. Isıyı orta dereceye kısın ve limon suyunu ekleyin. YaklaŐık 10 dakika kadar tatların birleŐmesi için kaynatamaya devam edin. AteŐten alın, 1 çay kaŐıŐı vanilya özünü Őuruba ekleyip karıŐtırın ve soŐumaya bırakın.
- 2** 300 gram su, 150 gram Şeker, ayçiçek yaŐını ve tuzu bir tencereye koyarak orta - yüksek ateŐte karıŐtırarak kaynatın. Isıyı orta dereceye düŐürün, unu ekleyin ve karıŐım bir top haline gelinceye kadar tahta bir kaŐıkla iyice karıŐtırın. Hamur parlak hal alıncaya kadar yaklaŐık 1 dakika piŐirin. KarıŐımı bir kaseye aktarın ve yaklaŐık 5 dakika soŐumaya bırakın.
- 3** Hamuru kasenin dibinde düzleŐtirin. Yumurtaları birer birer ilave edin ve her yumurta ilavesinden sonra iyice karıŐtırın. Kalan vanilya özünü ekleyin ve hamur kremamsı bir hal alıncaya kadar karıŐtırın. KarıŐımı, krema sıkma poŐetine dkn.
- 4** Mısır yaŐını derin bir tencerede orta ateŐte fokurdayana kadar ısıtın, ardından ısıyı orta - düŐük dereceye getirin. YaŐlanmış bir spatula üzerine 5-5,5 cm uzunluŐunda hamur sıkın ve sıcak yaŐın içine atın; tencere dolana kadar devam edin. YaklaŐık 5 dakika piŐirin, ara sıra çevirerek kızarana kadar piŐirin. PiŐen tatlıları kese kaŐıdı üzerine alın, yaklaŐık 30 saniye burada bekletin.
- 5** PiŐirdiŐiniz tulumbarın ucuna Nutella® sürün ve üzerine toz antep fıstıŐı serpin.
- 6** Ortasında antep fıstıŐı tozu koyduŐunuz bir tabakta servis edin.