

TARIF

Nutella®'lı İrmik Tatlısı

Orta

45 Dk



İÇİNDEKİLER

12 porsiyon için

Kek için

1/2 Su Bardağı Tuzsuz Tereyağı

3/4 Bardak Pudra Şekeri

1 Çay Kaşığı Vanilya Özü

2 yumurta

2 Su Bardağı İrmik

1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu

1/2 Çay Kaşığı Karbonat

3/4 Su Bardağı Tam Yoğurt

180g Nutella (porsiyon başına 15g)

Şerbeti için

2 su bardağı pudra şekeri

1 Bardak Su

2 yemek kaşığı gül suyu (veya portakal çiçeği suyu)

2 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu



**Lezzetli tarifler
hazırlamak ve keyfini
yaşamak için kişi başı 15
gr Nutella yeterlidir.**

Hazırlanışı

- 1 Fırını 180 derecede ısıtın. Bir kaptaki krema, tereyağı, şeker ve vanilyayı hafif ve kabarık olana kadar karıştırın. Yumurtaları birer birer ekleyin
- 2 İrmik kabartma tozu ve karbonatı ekleyin ve yoğurtlu tereyağlı karışıma katın
- 3 Hamuru yağlanmış kek kalıbına yayın
- 4 30-35 dakika pişirin
- 5 Şeker ve suyu ocağa alıp şeker eriyene kadar karıştırarak şerbeti hazırlayın. Limon suyunu ekleyin ve 10 dakika kaynatın, soğumaya bırakın.
- 6 Soğuyan şerbeti sıcak kekin üzerine dökün ve iyice soğutun. Nutella ile süsleyin.