İRMİKLİ VE FINDIKLI TATLI

1 litre süt,
9 çorba kaşığı irmik,
10 çorba kaşığı şeker,
yarım paket sütlü çikolata,
5 çorba kaşığı dövülmüş fındık,
1 adet muz.
Üzerine:
Sütlü çikolata,
dövülmüş fındık,
vişne taneleri

Önce sütlü çikolatayı küçük parçalalara ayırın. Sonra sütü tencereye aktarın. Orta hararetli bir ateşin üzerine oturtun. Süt ılınmaya başladığında irmiği ve şekeri ekleyin. İyice karıştırın. Ardından yarım paket sütlü çikolatayı ilave edin.
Çikolata erimeye başladığında çok ince dövülmüş olan 5 çorba kaşığı fındığı ekleyin. Orta hararetli ateşte koyulaşana dek pişirin. Muzu ince dilimler halinde doğrayın. Kalıbın yarısını irmikli harç ile doldurun.
İnce muz dilimlerini yerleştirin. İrmikli harçtan ilave edin. Donması için 1 saat bekletin. Dilediğiniz miktarda sütlü çikolatayı benmari usulü eritin.
Kalıptan çıkardığınız tatlının üzerine gezdirin. Üzerine dövülmüş fındık serpin. Vişne taneleri ile süsleyerek, servis yapın.

ML® İrmikli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:16760 • adı:İrmikli ve fındıklı tatlı • gönderen:YeniEvli • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:37