ÇİLEKLİ TİRAMİSU

Elif Korkmazel

1 adet sade pasta keki
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı çilek reçeli
Kreması için:
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 paket labne peynir
200 gram çilek

Öncelikle kremayı yapmak için tencereye yumurta sarısı, un, şeker ve sütü koyup karıştırın. Ocak üzerinde koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alın, içine labne peyniri koyup karışıma yedirin ve soğumaya bırakın. Bu arada süt ve çilek reçelini bir kâsede karıştırın. Kekin iki katını da bu sütle ıslatın. Bir kat kekin üzerine kremadan 5-6 kaşık dökün. Çileklerden dilim yapıp üzerine dizin. İkinci katı da üzerine kapatıp kalan kremanın tamamını üzerine başaltın. Çileklerle süsleyip soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:64855 • adı:Çilekli Tiramisu • gönderen:sevgi tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:40