EV YAPIMI TİRAMİSU

Ali Demirtaş

Malzemeler
1 adet Pınar Labne
1 lt krema
1 gr. pudra şekeri
1 büyük paket petipör bisküvi
neskafe
toz kakao

Öncelikle oda sıcaklığındaki krema ve Pınar Labne derin bir kapta tercihen mutfak robotu ile ağır devirde karıştırılmaya başlanır. Daha sonra karışıma pudra şekeri azar azar ilave edilir. Bu üç karışım ağır ve hava aldırılacak şekilde krem şanti kıvamına getirilir. Kıvamı tutturmak için az miktarda mısır nişastası ilave edilebilir. Daha sonra bu karışım buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
İki fincan kaynayan suyun içine tercihen normal neskafe içiminin iki katı kahve atılır ve iyice karıştırıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Krema dinlendikten ve kahve soğuduktan sonra; bisküviler kahvenin içine batırılıp geniş ve 7-8 cm derinliğindeki kaba dizilmeye başlanır. Bisküviler üstüste iki sıra dizildikten sonra krema karışımının yarısı üstüne yayılır ve takrar bisküvileri neskafeye batırarak üzerine iki kat daha dizilir. Geriye kalan krema karışımı tekrar bisküvinin üzerine yayılır. Spatula yardımı ile yüzeyini iyice düzleyiniz. Artından toz kakaoyu küçük süzgeç yardımıyla yaptığımız tiremisunun üzerine serpiniz. Son olarak tatlımızı buzdolabında bir iki saat dinlendikten sonra servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:59285 • adı:Ev Yapımı Tiramisu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:48