



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ TRAMİSSU

Çölyakla Yaşam Dergisi

250 gr mascarpone peyniri

2 yumurta sarısı

50 gr şeker

1 adet Eti pronat glutensiz bisküvi

10 gr nescafe (Gluten Free)

Yumurta sarısı ve şekeri benmari usulü erit. Mascarpone peynirini de ekleyip karıştır. Sıkma torbası ile kremayı cam kaseimize sıkıp ardından bisküviyi nescafemize batırıyoruz ve üzerine tekrar kremamızdan ilave ediyoruz.

