



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PRATİK TİRAMİSU

250 gr Mascarpone peyniri (veya krem peynir)
50 gr Pakmaya Pudra Şeker
1 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
2-3 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
6-7 dilim kakaolu kek
6-7 adet kestane şekerlemesi
1 kahve fincanı kahve (sıcak suda çözülmüş)

Peyniri, Pakmaya Pudra Şekeri ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i krem haline gelene dek çırpın.
Hazır kek dilimlerini ılık kahve ile ıslatıp ufalayın ve servis kaselerine paylaşın. Üzerine hazırladığınız kremi dökün.
Kremin üzerine de kakao serpin, küçük parçalara ayırdığınız kestane şekerlemelerini de yerleştirin.
Buzdolabında birkaç saat dinlendirdikten sonra soğuk soğuk servis yapın.

