



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TİRAMİSU

40 g suda eriyen toz espresso kahve
2 yumurta sarısı
3 damla acıbadem yağı
200 g kestane püresi
250 g Mascarpone peyniri
3 yaprak şeffaf jelatin
400 g krema, pandispanya

200 ml su ve espresso ile koyu kahve hazırlayın. Kahveyi soğutun.
Yumurta sarılarını acıbadem yağı ile çırpın, kestane püresini ve peyniri yedirin. Jelatini 5 dakika süre ile soğuk suya bastırın, ellerinizin arasında sıkın, hafif ateşte eritin ve yavaş yavaş yumurtalı kremaya yedirin.
Pandispanyayı geniş şeritler halinde kesin, düz bir kalıba yerleştirin. Kahveyi su ile karıştırın, bununla pandispanyayı ıslatın. Kremanın yarısını sürün. Kalan pandispanya parçalarını dizin, üzerine sıvı kahveyi gezdirin, kalan kremayı sürün.
Tiramisu'yu en az 5 saat süreyle buzdolabında soğutun. Servis yapmadan önce üzerine kakao serpin.
Arzuya göre meyve ile servis yapın.