



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUZLU TIRAMUSU

3 corba kaşığı toz şeker
4 adet yumurta
yarım çay kaşığı saf vanilya
200 gram labne peyniri
200 gram krema
2 adet yaprak jelatin
6 adet kedidili bisküvi
1/2 çay bardağı portakal suyu
2 adet muz

Yumurtaların sarısını ve aklarını ayırın. Tozşekerin yarısını yumurtaların akı, diğer yarısını da sarısıyla çırpın. Sarısını çırptığınız kaba vanilyayı ekleyin. Ardından labne ve kremayı ekleyin. Kar haline getirdiğiniz yumurta akını ekleyin. Jelatinleri soğuk su içinde hafifçe yumuşatın. Ardından 3 çorba kaşığı sıcak suda eritin. Erittiginiz jelatini kremaya ekleyin. Kedidillerini portakal suyunda ıslatın. 30x30 cm'lik bir kalıbın dibine kremanın yarısını dökün. Üzerine kedidili bisküvileri ve dilimlenmiş muzları dizin. Kalan kremayı da kalıba dökün. Arzuya göre kakao serpin. Buzdolabında birkaç saat bekletip, servis yapın.