ŞEFTALİLİ TİRAMİSU

1 adet kakolu hazır kek
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı şeker
1 adet yumurta
1 paket labne peyniri
Arası için:
1 adet iri şeftali
Islatmak için:
1 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı granül kahve
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kakao

Tencereye süt, şeker, yumurta ve un konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak, kıvam alana dek pişirilir. Ilyınca labne peyniri eklenir ve mikserle 2-3 dakika çırpılır. Bu arada su, şeker ve kahve karıştırılır. Yarısıyla ilk kat kek ıslatılır. Üzerine kremanın yarısı yayılır. İnce doğranmış şeftali gelişi güzel üzerine atılır. Sonra ikinci kat kek yerleştirlir. Kalan kahveli suyla ikinci kat kek ıslatılır. Kalan krema kenarlarına üzerine yayılır. En üste kakao elenir.

ML® Şeftalili Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34590 • adı:Şeftalili Tiramisu • gönderen:Numan • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:34