



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

4 yumurta sarısı
1/2 fincan (100 g) şeker
500 gr maskarpon peyniri oda sıcaklığında
1-1/2 fincan (360 cc) iyi karıştırılmış kremşanti
250 gr savoiardi (kedidili bisküvi)
2 yemek kaşığı sert kakao tozu
Kahve sosu için:
1-1/2 fincan espresso kahve

Şeker, un, süt ve yumurtayı ocakta kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra altını kapatarak ılımaya bırakın. 15 dakika kadar bekledikten sonra peynir ilave edip karıştırın. Diğer taraftan sıcak su içinde kahveyi hazırlayın ve hafif soğumasını bekleyin. Servis tabağına pandispanya kekinin bir katını yerleştirilerek kahvenin yarısı ile ıslatın. Üzerine kremanın yarısını ilave edip kalan kahve ile üst katı da ıslattıktan sonra ikinci katı kapatın. Kalan kremayı da dökerek pastanın üzerini ve kenarlarını kapatın. Son olarak pastanın üzerine süzgeç yardımı ile kakao serpin. Buzdolabında birkaç saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edin.

