TİRAMİSU

2 Çorba Kaşığı kahve
2 Çorba Kaşığı Su
2 Çorba Kaşığı Tozşeker
1 Hazır kakaolu Kek
1 Çay Fincanı Sıcak Su
Krema malzemesi için
1 Litre Süt
1 Yumurta
3 Kahve Fincanı Toz şeker
3 Kahve Fincanı Un
1 Paket Labne Peyniri

Bir fincanın içinde kahve, sıcak su ve şekeri karıştırın. Hazır keki enlemesine iki parçaya ayırın. Hazırladığınız kahveli karışımla kekin iki parçasını da ıslatın.
Süt, şeker, un ve yumurtayı karıştırın. Koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin. Altını kapattıktan sonra labne peynirini ekleyin ve telle çırparak pütürsüz olmasını sağlayın.
Hazırladığınız kremanın yarısını ılıkken, kek parçalarından birinin üzerine sürün. Kekin diğer yarısını üzerine kapatıp kalan kremayı sürün. Kahve veya kakao ile süsleyerek soğuması için bekletin.



© lezzetler.com tarif no:3996 • adı:Tiramisu • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:28.03.2024 - 10:55