



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

- 1 adet kakaolu pandispanya
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 çorba kaşığı Nescafe
- 3 çorba kaşığı şeker
- Kreması için:
- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı şeker
- 3 çorba kaşığı un
- 1 paket labne peynir
- 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı kakao

Süt, yumurta sarısı, un ve şekeri çırpın, koyulaşınca kadar pişirin. Biraz soğuyunca labne peyniriyle karıştırın. Pasta kekinin iki katını da sıcak ve şekerli Nescafe ile ıslatın. Katlardan birini servis tabağına alın ve üzerine kremanın yarısını koyup yayın. Diğer katı üzerine koyup kalan kremanın hepsini üzerine gezdirin. Üzerine kakao serpin.