



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRAMİSU

- 1 adet yuvarlak pandispanya
- 2 çorba kaşığı nescafe
- 1 bardak su
- 2 çorba kaşığı tozşeker
- 1 litre süt
- 1 adet yumurta
- 3 kahve fincanı tozşeker
- 3 kahve fincanı un
- 1 paket labne peyniri

Bir kase içinde nescafe, sıcak su ve şekeri karıştırın. Pandispanyanın her iki tarafının içini bu karışımla ıslatın. Süt, şeker, un ve yumurtayı karıştırın. Koyulaşınca 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 kremayla tamamen üstünü ve yanlarını kaplayın Üstünü tamamen kakao ile kaplayın. Biraz soğuduktan sonra buzdolabında 1 saat bekletip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.04.2024