



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ TİRAMİSU

1 adet kakaolu pasta keki

Kreması için:

2 su bardağı süt

1 yumurta akı

3 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı şeker

1 paket labne peyniri

200 gram vişne

1 çay bardağı şeker

1 çorba kaşığı neskafe

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı sıcak su

2 çorba kaşığı neskafe

2 çorba kaşığı şeker

Üzerine:

1 çorba kaşığı kakao

Öncelikle kremasını hazırlamak için bir tencereye yumurta sarısı, şeker ve unu koyun. Üzerine sütü ilave edip karıştırın. Ocak üzerinde karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. İçine labne peynir koyun karıştırın, işte krema hazır. Vişne, şeker ve neskafeyi karıştırın. Kakaolu keki şekerli neskafeyle ıslatın. Bir katını servis tabağına koyup üzerine soğumuş olan kremayı koyun. Üzerine vişneli karışımı koyun. İkinci katı da kremanın üstüne koyun, diğer keki de üzerine yerleştirin. Kalan kremayı üstüne gezdirin. Kakaoyu üzerine serpin. Soğutup servis yapın.