



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BADEM KURABİYELİ TİRAMİSU KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Kup karışımı için:

1 poşet Dr. Oetker Tiramisu Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

3 adet acı badem kurabiyesi - büyük boy

0,5 çay bardağı fındık kırığı

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Süslemek için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

Soğuk sütü bir çırpma kabına alın. Üzerine tiramisu yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

Acı badem kurabiyelerini küçük parçalara kırın. Aralara acı badem kurabiyesi, fındık kırığı ve çikolata parçaları koyarak tiramisu kremasını kuplara doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Kupları buzdolabından çıkarın. Süzgeç yardımı ile üzerlerine kakao serpin ve servis yapın.

