



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU TİRAMİSU

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

10 adet kedidili bisküvi
250 g ahududu (2,5 su bardağı)
2,5 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
4 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
1 poşet Dr. Oetker Tiramisu Yap
2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
Süslemek için:
40 g iri kırılmış bitter çikolata
8 - 10 adet ahududu
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Ahududuları mutfak robotunda püre haline getirin. Kedidili bisküvileri kalıbın tabanına sıralayın. Su, toz şeker, şekerli vanilin ve nişastayı bir tencereye alın ve kaşık ile nişasta eriyinceye kadar karıştırın. Üzerine püre haline getirdiğiniz ahududuları ekleyip orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp yarısını bisküvilerin üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletip üzerine kalan ahududulu karışımı da dökün. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Sütü çırpma kabına alıp üzerine Tiramisu Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hazırladığınız kremayı kalıptaki ahududulu bisküvilerin üzerine yayın ve buzdolabında 2-3 saat bekletin. Dilimleyip çikolata rendesi ve ahududu ile süsleyerek servis yapın.

