



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA PORTAKALLI TİRAMİSU

2 adet yumurta
1 ay bardağı toz şeker
1 orba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 orba kaşığı un
Kreması için:
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
2 orba kaşığı un
1 orba kaşığı nişasta
1 adet portakal kabuğı rendesi
1 paket labne peyniri
Islatmak için:
2 orba kaşığı granül kahve
2 adet portakal suyu
Üzeri için:
Kakao
Portakal dilimleri
Taze nane

Yumurtaları karıştırma kabına kırın ve içine şekerini dökerek mikserle iyice köpürene kadar çırpın. Kakaoyu dökün ve peşinden suyu ilave edip ırpıma devam edin. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı koyarak tekrar karıştırın. Yağlanmış cam fırın kabına kek karışımını dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Pişen keki soğumaya bırakın.

Kremasını hazırlamak için sütü tencereye dökün; içine şekerini, unu, nişastayı koyun. Çırpma teliyle karıştırarak pişirmeye başlayın. Krema göz göz olup kaynamaya başlayınca içine bir portakalın kabuğunu rendeleyin. Kaynayınca altını kapatın ve içine labne peyniri koyarak karıştırın. Islama karışımının hazırlanışı Portakalların suyunu sıkın ve içine granül kahveyi koyup eritin.

Kek ılınca portakalları küp küp doğrayın. Bardakların zeminine kekleri koyun. Keklerin üzerine ıslama karışımından dökerek yumuşatın. Hazırladığınız kremayı üstlerine eşit şekilde dağıtın. Tatlıların üstlerine kakao serpip portakal dilimleri ve nane yaprağı ile servis edin.