



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI TİRAMİSU

2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket labne peyniri
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kakaolu pasta keki
300 gram bitter çikolata

Öncelikle kreması için tencerede yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilya iyice çırpın. Ocak üzerine alıp karıştırarak koyulaşmaya kadar pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine labne ve vanilyayı ekleyin. Ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Pasta kekini sütle ya da şekerli kahve ile ıslatıp arasına ve üzerine kremadan sürün. Krema soğuyunca kakao serpin. Çikolatayı eritip uzun ve üç parmak eninde olacak şekilde bir yağlı kağıdın üzerine yayın. Biraz soğuktan sonra tiramisunun kanarlarına kaplayın. Ve bu şekilde donmasını bekleyin. Yağlı kağıt kolayca kitiğinden emin olunca çekip alın. Daha sonra hepsini ayrı bir servis tabağında aktarıp ikram edebilirsiniz. Soğuk servis yapın.