



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİLEKLİ TİRAMİSU

18 adet çilek
350 gram mascarpone peyniri
8 çorba kaşığı bal
6 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
2 kahve fincanı espresso
2 kahve kaşığı kahve
12 adet kedidili bisküvi
4 tatlı kaşığı pudra şekeri
Servis için:
Kakao
Çilek

Krema için mascarpone peyniri, bal ve yumurta sarılarını iyice çırpın. Ayrı bir yerde yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpın. Metal kaşık yardımıyla yumurta akını peynirli karışıma ekleyip kenara alın. Espresso ile kahve kahveyi karıştırıp, kedidili bisküvilerini bu karışıma batırın. Bisküviler suyu fazla çekmeden çıkarın. Çilekleri küçük doğrayıp, pudra şekeri ile harmanlayın. 6 adet küçük kabın içine birer çorba kaşığı krema koyun. Üzerine, 2 adet bisküviyi yan yana dizin. Çilekleri yerleştirip, yeniden birer çorba kaşığı krema koyun. Buzdolabının alt rafına yerleştirip, 2 saat dinlendirin. Üzerlerine kakao serpip, çilek yerleştirin. Soğuk servis yapın.

