



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIPLAK TİRAMİSU

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

Hamur:

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Hamur Kabartma Tozu

2,5 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

4 yumurta

1 su bardağı toz şeker

Islatmak için:

1,5 su bardağı süt

1 - 1,5 tatlı kaşığı çözünebilir kahve

1 - 1,5 tatlı kaşığı toz şeker

Dolgu ve kaplama için:

1 poşet Dr. Oetker Tiramisu Yap

2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

100 g sürülebilir taze peynir

1 çay bardağı file badem

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin ve kenarını margarin veya tereyağı ile yağlayın. Pişirme kağıdından 13x29 cm boyutlarında 2 adet şerit kesin. Bu şeritleri kalıbın kenarına yerleştirerek kenar yüksekliği oluşturun. Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, vanilinli hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 4-5 dakika çırpın. Mikseri düşük devire alın ve hazırladığınız un karışımını azar azar ilave ederek 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra keki kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sütü bir kaba alın ve ısıtın. Kahve ve toz şekeri ilave edin, eriyinceye kadar karıştırın ve soğumaya bırakın.

Keki üç eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin. Üst kısmından çıkan katı ters çevirerek servis tabağına alın. Soğuk süt ve peyniri çırpma kabına alın. Tiramisu yap'ı ilave edin ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Kremadan 3 yemek kaşığı alıp üst süsleme için ayırın. Servis tabağındaki keki kahveli sütün 1/3'ü ile ıslatın. Üzerine kremanın yarısını yayın ve badem serpin. İkinci kat keki koyup ıslatın, kalan kremayı yayın ve badem serpin. Üçüncü kat keki kapatın ve ıslatın. Ayırdığınız kremanın 1 yemek kaşığını spatula ile pastanın kenarlarına sürün. Kalan kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve üzerine şekilli sıkın. Pastayı buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Süre sonunda üzerine kakao serpip badem ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168756 • adı:Çıplak Tiramisu • gönderen:Gül • indirme tarihi:10.05.2025 - 05:58