



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI TİRAMİSU

1 adet hazır kakaolu kek

Keki ıslatmak için:

1 çorba kaşığı granül kahve

1 yemek kaşığı kakao

4 adet kesme şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1,5 su bardağı sıcak su

Krema için:

Yarım kg süt

6 çorba kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

1 kutu Peynirli Sandviç Sürme

Üzeri için:

4 çorba kaşığı kakao

Yarım su bardağı damla çikolata

Kahveyi, kakaoyu, tarçını, şekerini ve sıcak suyu bir kaseye koyup karıştırın. Hazır kekin her iki katını da bu karışım ile iyice ıslatın. Krema için bir tencereye süt, toz şeker ve unu koyarak mikserle çirpin. Orta ateşte sos kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve içine vanilyayı ekleyin. En son peynirli sandviç sürmeyi ilave edip iyice karıştırın. Hazırladığınız kremanın yarısını bir kepçe ile kekin birinci katına, ortadan başlayarak dışına doğru yayın. Kremanın üzerine damla çikolatanın yarısını serpin. Kekin ikinci katını koyup üzerine kalan kremayı yayın. Kenarlarını bir kaşıkla düzeltin. Tatlının üzerine bir süzgeç yardımıyla kakao ve kalan damla çikolatayı serpin. Buzdolabında en az 2 saat beklettikten sonra dilimleyerek soğuk olarak servis yapın.

