



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMLA SAKIZLI TİRAMİSU

- 1 adet hazır kakaolu pandispanya
- 1 çay fincanı sıcak su
- 2 çorba kaşığı granül kahve
- 2 çorba kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- Kreması için:
- 4 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 paket labne peyniri
- 3 kahve fincanı un
- 3 kahve fincanı tozşeker
- 2-3 adet damla sakızı

Öncelikle sıcak su ile granül kahveyi ve 2 çorba kaşığı tozşekerini karıştırın. İkiye ayırdığınız pandispanyaları kahveyle ıslatın. Krema için, süt, un, tozşeker ve yumurtayı blendırdan geçirin. Tencereye alın. Dövülmüş damla sakızlarını da ilave edin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına alana dek pişirin. 10 dakika kadar soğumaya bırakın. Daha sonra labne peynirini de kremaya ilave edip, karıştırarak iyice yedirin. Hazırladığınız kremanın yarısını servis tabağındaki pandispanyanın üzerine kaim bir şekilde sürün. Diğer pandispanya katını üzerine kapatın. Kalan kremayla da pandispanyaları kaplayın. Birkaç dakika soğuduktan sonra, üzerine süzgeç yardımı ile kakao ve Türk kahvesi serpin. Buzdolabında 4-5 saat dinlendirip, dilimleyerek servis yapın.

