



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI TİRAMİSU

500 mililitre vanilyalı dondurma
500 mililitre kahveli dondurma
1 su bardağı sıcak su
2 tatlı kaşığı granül kahve
1 paket kedi dili bisküvisi
Toz kakao

Metal kelepçeli fırın kabının tabanına yağlı kağıt serin ve soğuması için 10 dakika buzlukta bekletin.
Vanilyalı dondurmaya kalıp içine doldurup spatula yardımıyla düzeltin ve tekrar buzluga atın.
Sıcak su ve granül kahveyi geniş bir kasede karıştırın.
Kedi dili bisküvilerin yarısını karışıma batırıp vanilyalı dondurma katının üzerine dizin.
Kahveli dondurmaya da bisküvilerin üzerine yayıp spatula ile düzeltin.
Kalan kedi dili bisküvilerini de aynı şekilde kahveli karışıma batırın.
Bisküvileri kahveli dondurma üzerine dizin.
Tiramisuyu 2-3 saat buzlukta bekletin.
Dikkatlice kalıptan çıkarın ve üzerine toz kakao serpin.

