



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI TİRAMİSU

4 orba kaşığı mascarpone peyniri
4 orba kaşığı krema
1 ay bardađı filtre kahve
6 orba kaşığı süt
10 adet kedidili bisküvi
2 adet yumurta
4 orba kaşığı tozşeker
zeri için:
3 orba kaşığı fındık
3 orba kaşığı kakao

Tozşeker ve yumurta sarılarını mikser ya da çırpma teli ile şeker eriyinceye kadar çırpın. Peynir ilave edip karıştırın. Kremayı çırpma teliyle çırparak kabartın ve yumurtalı karışıma ekleyin. Filtre kahvenin içine süt ekleyip karıştırın. Bisküvileri bu sütlü kahveye batırın. Kalıbın içine 1 adet bisküvi yerleştirip üzerine kremadan yayın. Diđer bisküviler ve krema için aynı işlemi uygulayın. Üzerini toz kakao ile kapatın. Buzdolabında 20 dakika dinlendirdikten sonra üzerine dövülmüş fındık isterseniz okolata parçaları ve biraz daha kakao serpip servis yapın.