



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ TİRAMİSU

Eyüp Sevinç

3 yumurta
9 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı sıcak su
120 g. glutensiz un
2 yemek kaşığı kakao
Krema için;
1 yumurta
2 yemek kaşığı pirinç unu
2 yemek kaşığı tozşeker
1 + ¼ su bardağı süt
100 g. labne peyniri
Keki ıslatmak için;
1/2 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı granül kahve

Kek için, yumurtalar ve toz şekeri çırpıp sıcak suyu ilave edin. Unu ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Yağlanmış kelepçeli kalıba hamuru dökün. 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Keki pişip pişmediğini bir kürdanla test ederek takip edin. Pişen keki tabağa aktarın.

Bir bardakta nescafe ve sıcak suyu karıştırın. Keki üzerine nescafe ile ıslatın. Crema için, bir tencerede yumurta, un ve şekeri karıştırıp sütü yavaş yavaş ilave edin. Mikserle pürüzsüz hale gelene kadar çırpın. Unlu karışımı ağır ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Hafif ılıyınca labne peynirini ekleyip mikserle çırpın. Hazırladığınız kremayı ıslatmış olduğunuz kekin üzerine yayın. Tel süzgeç ile üzerine kakao serpiştirip buzdolabından soğuttuktan sonra servis edin.

