



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ TİRAMİSU

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Yumurta 4 adet  
Şeker 1 çay bardağı  
Glütensiz Un 1 su bardağı  
Kakao 2 yemek kaşığı  
Nescafe 1 yemek kaşığı  
Toz Şeker 3 yemek kaşığı  
Pirinç Unu 2 yemek kaşığı  
Süt 1.5 su bardağı  
Labne Peyniri 100 g

Kek için, yumurtalar ve toz şekeri köpürene kadar çırpılarak ve üzerine sıcak su eklenir. Un ve kakao ilave edilerek karıştırılır. Yağlanmış kelepçeli kalıba hamur dökülür. 175 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir. Krema için, bir tencerede yumurta, un ve şeker karıştırılır. Ağır ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra hafif ılınca labne peynir eklenerek mikserle çırpılır. Bir bardakta nescafe, tozşeker ve su karıştırılır. Süt yavaş yavaş ilave edilir. Mikserle pürüzsüz hâle gelinceye kadar çırpılır. Pişen kek iki kata bölünür ve birinci parça servis tabağına yerleştirilir. Kekin üzeri nescafe karışımının yarısı ile ıslatılır. Kremanın yarısını keke dökülür ve üzeri kaplanır. Diğer kek üzerine yerleştirilir ve nescafe karışımının kalan kısmı ile ıslatılır. Kekin üzeri kalan krema ile kapatılır. Bir miktar kakao tel süzgeçten geçirerek üzerine serpilir.

