



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALLEY'Lİ TİRAMİSU

4 adet Ülker Halley
4 adet yumurta sarısı
100 gr. pudra şekeri
400 gr. krem peynir
400 ml. koyu kahve
140 gr. bitter çikolata
tuz

Yumurtaların sarısı ile beyazını ayırın. Yumurta sarılarını karıştırma kabına alın. Şeker ve tuz ilavesiyle mikser ile 5 dakika çırpın. Peyniri de ekleyip çırpmaya devam edin.

Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ile katılaşıncaya kadar çırpın. Yumurta beyazını kaşık ile azar azar yumurta sarılı karışıma yedirin.

Çukur bir kaseye kahveyi koyun ve Ülker Halley'leri kahveye batırın. Yumuşayınca şeffaf folyo ile kapladığınız 4 porsiyonluk kabın dibine yerleştirin.

Peynirli karışımı üstlerine paylaşın. En az 6 saat, tercihen 1 gece buzdolabında bekletin.

Çikolatayı rendeleyin. Tatlınızı servis tabaklarına çıkartıp üstlerine çikolata rendesi serpererek servis yapın.