



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PÖTİBÖR TİRAMİSU

Krema için:

3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı dolusu un
3 çorba kaşığı toz şeker
1 yumurta
1 paket labne peyniri

Keki için:

1 paket Ülker Kakaolu Pötibör
3 yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

2-3 çorba kaşığı kakao

Bisküvileri ıslatmak için:

1 çay fincanı şekerli kahve

Pötibör bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Bir kaptaki yumurtaları mikserle çirpin. Şeker ekleyip çırparak köpürtün. Bisküvi unundan 1 su bardağı kadar alıp çirpilmiş yumurtalı şekere ilave edin. 1 çay bardağı da normal un ekleyip kabartma tozunu ilave edip mikserle çirpin.

Hamuru 22-24 cm çapında yağlanmış düz bir kek tepsisine döküp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Soğuyunca enine ortadan ikiye kesin.

Tiramisu kremasını hazırlamak için sütü küçük bir tencereye koyup içine toz şeker, yumurta ve un ilave edip çirpin. Orta ateşte devamlı karıştırmak suretiyle koyulaşana kadar pişirin. Muhallebi kıvamını aldığı anda ocaktan indirip soğumaya bırakın. İlininca içine labne peynirini ekleyip karıştırın.

Kekleri hazırlamış olduğunuz şekerli kahve ile ıslatın. Alt dilimin üzerine kremanın yarısından fazlasını koyup diğer keki üzerine kapatın. Kalan kremayla üzerini kaplayıp kakao serpin. Buzdolabında 2 saat kadar bekletin. Dilimleyerek servis yapın.