



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ TİRAMİSU

<https://www.elele.com.tr>

Pandispanya keki
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
1 çay bardağı tozşeker
1 paket vanilya
Granül kahve
1 adet yumurta sarısı
200 gr labne peyniri
1 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı kakao

Süt, un, şeker, vanilya, 1 çay kaşığı kahveyi ve yumurta sarısını bir tencereye alıp orta ateşte muhallebi kıvamında pişirin. En son labne peyniri de atıp mikserle karıştırıp ve tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Bu sırada kalpli şekillerle pandispanya kekini kesin. 1 yemek kaşığı kahveyi sıcak suyun içinde eritip pandispanya kekini kestiğiniz bir dilimi alıp ıslatın. Her ıslattığınız dilimin üzerine biraz krema sürüp daha sonra başka bir dilimle üzerini kapatın. Bu şekilde tüm dilimler bitene kadar tiramisuları hazırlayın. En son kakao serpiştirip süsleyin.



