



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL-Ü TİRAMİSU

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

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

2,5 su bardağı süt

1 limon kabuğu rendesi

0,5 çay bardağı iri kırılmış badem

1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

12 adet kedidili bisküvi

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı çözünebilir kahve

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

4 - 5 adet badem-bütün

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

2,5 su bardağı sütü ve limon kabuğu rendesini bir tencereye alın. Üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp, 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Soğutup mikser ile 1-2 dakika çırpın.

1,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız keşkülü ve bademi ekleyip 2 dakika daha çırpın.

1 su bardağı süte şeker ve kahveyi ilave edip karıştırarak eritin. Kalıbı streç film ile kaplayın. 6 adet kedidili bisküviyi kahveli süte batırıp kalıbın tabanına tek sıra olacak şekilde sıralayın. Üzerine hazırladığınız keşküllü karışımın yarısını yayın. Tekrar kahveli süt ile ıslatılmış kedidili bisküvileri sıralayın. Kalan kremayı yayın. Üzerini streç film ile kapatıp buzlukta 3-4 saat bekletin.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın. Üzerine çikolatalı sos poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Tatlıyı buzluktan çıkartın, ters çevirerek servis tabağına alın. Üzerine çikolatalı sos döküp badem ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169980 • adı:Keşkül-ü Tiramisu • gönderen:gül • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:28