



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY TİRAMİSU

- 1 paket pasta keki
- 1 kaşık granül kahve
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 kaşık granül kahve
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Krema için:
- 200 gram labne peyniri
- 5 kaşık toz şeker
- 2 bardak süt
- 3 kaşık un
- 1 yumurtanın sarısı
- Süslemek için:
- 2 kaşık kakao.

Önce kremanızı hazırlamak için şekeri, unu, sütü ve yumurta sarısını bir kaba alıp iyice çırpın ve orta ateşte koyulaşana kadar pişirin. Piştikten sonra soğuması için bekletin.

Kekinizi ıslatmak için sıcak suyun içine kahveyi ve toz şekeri koyup şeker eriyene kadar karıştırın.

Soğuttuğunuz kremaya labne peynirini ekleyin ve iyice karışana kadar iyice karıştırın.

Pasta tabanının alt kısmını pasta tabağına koyup üst yüzeyini hazırladığınız kahve karışımıyla iyice ıslatın.

Üzerine hazırladığınız kremanın yarısını iyice yayın. Kekin diğer yarısını da üstüne yavaşça koyun ve kahve karışımıyla bir kez daha ıslatıp kremayla kaplayın. Kremanın üzerine kakao serpin. Kolay tiramisunuz hazır!

