



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TİRAMİSU (HAZIR KEK)

- 1 paket hazır yuvarlak kek (ikiye bölünmüş)
- 1 paket labne peyniri
- 1/2 litre süt
- 1-1,5 su bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı nescafe
- 3 çorba kaşığı tepelme un
- 1 su bardağı su

Süt, toz şeker ve un bir kapta koyu muhallebi kıvamında pişirilir. Sıcakken içine labne peyniri konularak karıştırılır. 1 su bardağı ılık suda 1 çorba kaşığı nescafe eritilir ve kekin her iki tarafı da kahveli su ile iyice ıslatılır. Kremanın yarısı kekin bir parçasına sürülür ve üzerine diğer yarısı kapatılır ve kalan krema her tarafına sürülür. Üzerine bir süzgeç yardımı ile kakao elenir.

[ML® Çabuk Tiramisu için tıklayın](#)

[ML® Tiramisu için tıklayın](#)

[ML® Çilekli Tiramisu \(görsel\)](#)