



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TİRAMİSU

15-16 Adet Savyer Bisküvisi veya 1 Paket Kakaolu Bisküvi
2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (30g)
½ Paket Labne Peynir
1 Paket Pakmaya Krem Şanti
1 Su Bardağı Süt (200ml)
1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, toz kremşanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın.
Bir çırpma kabında pudra şekeri ve labne peyniri mikser yardımı ile çırpin.
Krem şanti ve peynir karışımını spatula yardımı ile karıştırın.
Kup bardaklarının tabanına bisküvileri kırarak yerleştirin, üzerine hazırladığınız krema karışımını ekleyip, üzerine tekrar bisküvilerden ekleyin.
Buzdolabında soğutup, üzerine kakao serpiştirin.
Paketteki tarife uygun olarak, süt ile pişirdiğiniz Pakmaya Çikolata Sos ile servis edin.

