



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TİRAMİSU

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

2 yumurta sarısı
3 yumurta akı
1 paket krem şanti
3-4 su bardağı şeker
1 paket labne peyniri (200 gr.)
250 gr. bebe bisküvisi
1 tatlı kaşığı neskafe
2 çorba kaşığı kakao
1/2 su bardağı süt
Islatma suyu için:
1 çay bardağı vişne suyu
1 çorba kaşığı şeker

Yumurta aklarını mikserin düşük ayarı ile kar haline gelene dek çırpalım. Islatm suyu için vişne suyu ve şekerini karıştıralım. Bisküvileri vişne suyuna batırıp çıkararak köşeli bir kalıba bir sıra halinde yerleştirelim. Krem şantiyi sütle çırparak koyulaştıralım. Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını, şekerini 1 dk. çırpalım. İçine krem şantiyi, labne peynirini, kakaoyu ve neskafe ekleyip 1 dk. daha çırpalım. Yumurta aklarını da kremaya ekleyip birkaç kez karıştıralım. Kremanın yarısını bisküvierin üzerine yayıp tekrar bir sıra ıslatılmış bisküvi dizelim. Bisküvilerin üzerine kalan kremayı yayıp, kakao eleyelim. Pastayı buzlukta birkaç saat donana dek beklettikten sonra dilimleyerek servis yapalım.

