KOLAY TİRAMİSU

1 tane hazır kakaolu pasta tabanı
2 yumurta
5 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket labne peyniri
6 yemek kaşığı un
6 yemek kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı granül kahve
1 tatlı kaşığı kakao

Öncelikle yumurta, un ve şekeri derin bir kapta 4 su bardağı sütle ile birlikte çırpın. Çırptığınız bu malzemeler koyulaşana dek kısık ateşte pişirin. Pişince ocaktan alıp, ılınmasını bekleyin ve içine vanilya ile labne peyniri ilave edip karıştırın.
Kahvenizi bir su bardağı sütün içinde eritin. Aldığınız hazır pasta tabanının alt kısmını bu sütlü kahveli karışımın yarısıyla ıslatın. Ardından, önceden pişirip ılınmaya bıraktığınız kremanın yarısını hazır pasta kekinin üstüne yayın. Pasta kekinin diğer yarısını üstüne kapatıp, kalan kahveli sütlü karışımla ıslatın. Kalan kremayla üzerini ve hazır kekin açık kalan yan taraflarını kaplayın.
Ardından bir süzgeç yardımıyla üzerine kakao serpiştirin.



© lezzetler.com tarif no:143594 • adı:Kolay Tiramisu • gönderen:atam • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:15