



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TİRAMİSU

1 adet hazır pandispanya keki.
Muhallebisi için:
2,5 su bardağı süt
3 yemek kaşığı toz şeker (tepeleme dolu)
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı un (tepeleme dolu)
200 gram labne peyniri (1 paket)
Islatmak için:
Yarım su bardağı sıcak su
3'ü 1 arada hazır kahve
Üzeri için:
Kakao

Muhallebi için un, şeker, süt ve yumurta çırpılır. Ardından ocakta kaynayana kadar pişirilerek karıştırılır. Kaynadıktan sonra altı kapatılır ve hızlıca soğuması için ayrı bir kaba boşaltılır. Ortalama 15 dakika bekledikten sonra ılıdığı görülebilir. Sonra labne peyniri ilave edilir ve mikser aracılığıyla pürüzsüz hale gelene kadar çırpılır. Öte yandan sıcak su ile hazır kahve çözdürülür ve hafif soğuması bekletilir. Servis tabağına pandispanya kekinin bir katı koyulur ve hazırlanan kahvenin yarısıyla ıslatılır. Ardından kremanın yarısı ilave edilerek güzelce yayılır. Kalan kahve ile üst kat da ıslatılır ve pandispanyanın ikinci katı kremanın üstüne kapatılır. Kalan krema pastanın üstüne ilave edilir ve pastanın üzeri ile kenarlarına güzelce spatula ya da pasta sıvama aparatı aracılığıyla kapatılır. Ardından süzgeç yardımı ile kakao serpilir. Devamında buzdolabında birkaç dinlendirilir. İmkan varsa 1 gece de dinlendirilebilir.

