KOLAY TİRAMİSU

1 adet hazır kek,
2 su bardağı nescafeli süt,
yarım litre süt,
3 çorba kaşığı şeker,
1 adet yumurta,
3 çorba kaşığı un,
1 kutu labne peyniri

Hazır kekin ilk parçasını 1 su bardağı nescafeli süt ile ıslatın. Yarım litre sütü tencereye aktarın. Şekeri ekleyin. Yumurtayı ayrı bir kapta iyice çırpın. Soğuk sütün üzerine ekleyin. Tencereyi orta hareketli bir ateşin üzerine oturtun. Süt ısınmaya başladığında 3 çorba kaşığı unu ilave edin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Karışım koyulaştığında tencereyi ateşin üzerinden alın. Labne peynirini ekleyerek iyice karıştırın. Kahveli sütle ıslattığınız kekin, ilk katının üstüne bir parmak kalınlığında sıcak peynirli karışımdan, düzgün bir şekilde yayın, ikinci keki üzerine kapatın. Diğer kek parçasını bir su bardağı nescafeli sütle ıslatın. İkinci kekin yanlarını ve üstünü peynirli karışımla kaplayın. Soğuması için bekletin. İyice soğuduktan sonra üzerine kakao serpin. Servis yapın.

ML® Çilekli Tiramisu için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:21379 • adı:Kolay Tiramisu • gönderen:tango&deniz • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:54