



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY TİRAMİSU

Malzeme

- 1 paket pötibör bisküvi
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı granüle kahve
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık
- kreması:
- 500 ml süt
- 1 paket vanilyalı puding
- 1 kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme sade
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 su bardağı damla çikolata
- 3 yemek kaşığı kakao

Hazırlanışı

1. Bisküvileri ufalayıp bir kâsenin içinde karıştırdıktan sonra servis tabağının içine alın.
2. Sıcak suyun içine granüle kahveyi ilave edip karıştırın.
3. Hazırladığınız kahveli sosu bisküvilere ilave edip karıştırdıktan sonra bisküvilerin üzerini düzeltin.
4. Daha sonra üzerine iri çekilmiş fındıkları serpin.
5. Kreması için bir tencereye sütü ve vanilyalı pudingi koyduktan sonra orta ateşte devamlı karıştırarak sos kıvamına gelene kadar pişirin.
6. Sos kıvamına geldikten sonra rendelenmiş portakal kabuğunu karıştırıp kremayı ılıtın.
7. Ilınan vanilyalı kremamın içine bir kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürme "sadeyi" labne peynir yerine ekleyip iyice karıştırdıktan sonra fındıklı bisküvilerin üzerine döküp oda sıcaklığında soğutun.
8. Kolay tiramisuyu buzdolabında en 2 saat soğuttuktan sonra üzerine damla çikolataları serpin.
9. En son olarak üzerine bir süzgeç yardımıyla kakao serpip soğuk olarak servis edin.

[ML® Çabuk Tiramisu için tıklayın](#)

[ML® Tiramisu için tıklayın](#)[ML® Çilekli Tiramisu için tıklayın](#)