



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY TİRAMİSU

Malzeme:

1 su bardağı un

2 yumurta

2.5 su bardağı süt

2 yemek kaşığı damla çikolata

2-3 yemek kaşığı kakao

1 çift kakaolu pasta tabanı

1 adet nescafe

2-3 kaşık labne peyniri

önce şeker ve un biraz karıştırılır. sonra süt ve yumurtayla beraber tortu kalmayacak şekilde bir kaşık veya telle çırpılır. bu aada kek açılır ve çapılan nescafeyle kek ıslatılır. yapılan karışımocağa alınır ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. ama muhallebiden çok az daha sıvımsı olması gerekir. yapılan karışıma labne ilave edilir ve mikserle karıştırılır. karışım eğer çok katı olduysa biraz süt katarak mikserle tekrar çırpılır. daha sonra soğumaya bırakılır. soğuduktan sonra kekin birinci katına sürülür. arasına damla çikolata serpilir. ikinci katla beraber kek tamamen karışımla kaplanır. üstüne tekrar damla çikolata konulur. son olarak ta küçük bir süzgeç yardımıyla pasta kakaoyla süslenir.

[ML® Çabuk Tiramisu için tıklayın](#)
