KUPTA TİRAMİSU

4 dilim hazır kakaolu kek
1 su bardağı sıcak su
2 tatlı kaşığı kahve
2 tatlı kaşığı şeker
3 su bardağı süt
1 kahve fincanı un
1 kahve fincanı şeker
1 adet yumurta
1 paket labne peyniri

Kek dilimlerini küçük karelere bölüp kuplara eşit miktarda bölüştürün. Kahve ve şekeri sıcak suda eritip, bununla kekleri ıslatın.
Aynı zamanda sütü de tencereye alıp şeker, un ve yumurtayı ekliyoruz ve sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Ocaktan alıp soğuyuncaya kadar mikserle çırpın. Hafif ılınınca labneyi ekleyip çırpmaya devam edin.
Hazırladığınız muhallebiyi kuplardaki ıslak keklerin üzerine paylaştırın. Üzerine kakao serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:144584 • adı:Kupta Tiramisu • gönderen:sevdiye • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:37