



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LATTEMİSU

1 kâse kakaolu kek parçacıkları
1 adet 3'ü bir arada kahve ve bir paket latte
Kakao
Muhallebisi için:
2,5 bardak süt
200 gram labne peyniri
3 tepeleme yemek kaşığı un
3 tepeleme yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya

Lattemisu tarifi için öncelikle muhallebisini hazırlayın. Derin bir tencerenin içerisinde süt, un ve toz şekeri bir tencerede karıştırarak kaynayanaya kadar pişirin. Kabarcıklar oluşunda ocaktan alıp içerisinde vanilyayı ilave edin. 15 dakika kadar soğumaya bıraktıktan sonra labne peynirini ekleyip çırpın. Kahveyi ve latteyi bir su bardağının içerisinde sıcak su ile eritin. Kek parçalarını hazırladığınız kahveli su ile ıslatın. Soğuyan muhallebinin yarısını 1 tane pandispanyanın üstüne dökerek yayın. Diğer pandispanya kekini üzerine koyarak kalan muhallebiyi de üzerine dökün ve güzelce yayın. Tatlının en üst kısmına istediğiniz miktarda kakao serpin ve soğuduktan sonra servis edebilirsiniz. Lattemisu hazır.

