



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ TİRAMİSU

Krema için:

Mascarpone veya Labne Peynir (180g)

4 Adet Yumurta (Beyaz ve Sarıları Ayrılmış)

½ Su Bardağı Toz Şeker (78-80g)

½ Çay Bardağı Süt Kreması (55g)

İsteğe göre 1-2 Damla Vanilya Özütü

Sos için

½ Su Bardağı Toz Şeker

½ Çay Bardağı Su (50-55ml)

½ Çay Bardağı Hızlı Çözünen Kahve (10g)

3 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao

Süsleme için:

16-18 Adet Savoyer Bisküvi

2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (1g)

Yumurta beyazlarını bir çırpma kabında toz şekerin yarısı ile mikser yardımı ile köpüklenip beyazlaşana dek çırparak karıştırın.

Ayrı bir karıştırma kabında kalan toz şeker, yumurta sarıları ve vanilya özütünü mikser yardımı ile yüksek devirde, şeker eriyene kadar çırpın.

Üzerine peynir ilave edip çırpmaya 3-4 dakika devam edin. ğuk servis edin.

Her iki karışımı birbirine spatula yardımı ile söndürmeden yedin.

Bir sos tenceresinde sos malzemelerini kaynatana dek pişirin ve soğumaya bırakın.

Kup bardaklarına kremayı paylaşın. Sos ile iyice ıslattığınız savoyer bisküvilerini 2-3 adet dikey yerleştirin.

Üzerine sos gezdirin.

Buzdolabında 1-2 saat soğutup, üzerine Pakmaya Kakao serpiştirerek soğuk servis edin.

