PINAR LABNE'Lİ TİRAMİSU

1 adet kakaolu pandispanya keki (2 dilimli)
KREMASI İÇİN:
Pınar Labne 200 g
½ lt Pınar Süt
2 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı (tepeleme) un
1 paket vanilya
KAHVELİ KARIŞIM İÇİN:
1 bardak sıcak su
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı hazır granül kahve
ÜZERİ İÇİN:
2-3 yemek kaşığı kakao

Sütü bir tencereye koyun, Pınar Labne hariç tüm krema malzemelerini süte ekleyin ve homojen hale gelinceye kadar iyice karıştırın. Daha sonra tencerenin altını açın ve karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın, karıştırarak biraz ılıtın, içine Pınar Labne'yi ekleyin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız kahveli karışımı pandispanyanın birinci dilimine kaşık ile gezdirin. Kremanın yarısını üzerine yayın. Diğer kek dilimini üzerine koyun ve kalan kahveli karışımı gezdirin. Üzerini krema ile sıvayın. Dolapta 2 saat bekletin ve üzerine kakao ekleyerek servis yapın. Öneri: Kakao ile birlikte üzerine Türk kahvesi serpebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60483 • adı:Pınar Labne'li Tiramisu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:14