



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORSİYONLUK VIŞNELİ TİRAMİSU

Yarım Adet Kakaolu Pasta Keki

Kreması İçin:

1 Paket Labne Peyniri

2 Çorba Kaşığı Nişasta

4 Su bardağı Süt

1.5 Su bardağı Toz Şeker

4 Çorba Kaşığı Un

1 Adet Yumurta Sarısı

Islatmak İçin:

2 Çorba Kaşığı Nescafe

1 Su bardağı Su

2 Çorba Kaşığı Toz Şeker

Üzeri İçin:

Vişne

Kakaolu pasta kekinden kalıbımızla daireler kesip kalıbın içinde bırakalım. Diğer tarafta keki ıslatmak için bardağa granül kahve ve şekeri alıp üzerine sıcak su koyalım. Bu karışımla keklerimizi ıslatalım. Tencereye sütü,şekeri,unu, nişastayı,yumurta sarısını koyup pişirelim. Altını kapattıktan sonra üzerine labne peynirini alıp karıştıralım. Islatılmış keklerin üzerine bu karışımı paylaştıralım. Üzerlerine vişne taneleri koyup kalıplarla dolaba koyup soğutalım. İki üç saat dinlendikten sonra kalıplardan çıkarıp servis yapalım. Bu tip çember kalıplarınız yoksa kuplarda veya porsiyonlara bölmeden de yapabilirsiniz.

