



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL KABUĞU TOZLU TİRAMİSU

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

1 çorba kaşığı Naturelka Portakal Kabuğu Tozu  
3 yumurta sarısı  
100 gr + 2 tatlı kaşığı toz şeker  
200 ml krema  
360 ml hazırlanmış espresso  
2 çorba kaşığı espresso kahve\*  
1 paket savoiardi (kedidili bisküvi)  
1 paket labne peyniri (200 gr)

Espresso hazırlayıp içersine 2 tatlı kaşığı şeker ilave ederek karıştırın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını cam bir kaseye kırın. Bir sos tenceresinin yarısına kadar su doldurup ocakta kaynamaya bırakın.

Yumurta kasesini, içinde su kaynayan tencerenin içine oturtun ve çırpma teli ile kabarık köpük gibi oluncaya kadar çırpın. İçersine 100 gr toz şeker ve 2 çorba kaşığı espresso ekleyin.

Labne peynirinin fazla suyunu süzün, bir kaseye yerine koyu granül kahve kullanabilirsiniz.

alın ve çatalla ezerek yumuşatın. Mikserle çırparak katılaştırdığınız kremaya bir çorba kaşığı Naturelka Portakal Kabuğu Tozunu, yumuşattığınız Labne peyniri ekleyin ve iyice çırpın. Çırpma esnasında yumurta sarılarını krema karışımına hafif hafif ekleyerek homojen bir krema karışım elde edin.

Tiramisuyu derseniz dikdörtgen bir kap içersinde, derseniz büyük bir kase içersinde ya da porsiyonluk küçük kaseler şeklinde hazırlayabilirsiniz.

Tiramisuyu hazırlamak istediğiniz kabin içersine bir kat kahve ile ıslatılmış savoiardi kedidili bisküvi, bir kat hazırladığınız krema olacak şekilde yerleştirin.

En az 6 saat buzdolabında bekletip üzerine kakao serperek soğuk olarak servis edin.

