



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK TİRAMİSU

1 paket kedidili bisküvi
1 paket Bizim Mutfak Vanilyalı Puding
2,5 su bardağı süt
200 g labne peynir
1 paket Bizim Mutfak Krem Şanti
Bisküvileri ıslatmak için;
2 fincan filtre kahve
Üzeri için;
2-2,5 yemek kaşığı kakao
Krem Şanti

Sütü ve Bizim Mutfak Vanilyalı Puding'i kıvam alana kadar pişirin. Oda ısısına gelene kadar bekletirken ara sıra karıştırın.

Soğuduktan sonra labneyi ve Bizim Mutfak Krem Şanti'yi ekleyerek pudinge yedirin.

Kedidili bisküvilerinin üçünü kırıp kahveyle ıslatarak kupa'ya yerleştirin.

Üzerlerine pudingin yarısından biraz daha azını döküp yayın. İkinci katını da aynı şekilde bisküvileri ıslatıp dizin. Kalan pudingi de iyiyce yayın ve buzdolabında soğutun.

Servis etmeden önce üzerini kakoyla kaplayın ve iyice soğuttuktan sonra servis edin.

