



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU (PASTA KEKİNDEN)

- 1 adet hazır pasta keki
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı nescafe
- 2.5 su bardağı süt
- 2 yumurta sarısı
- 2 çay bardağı şeker
- 1 kutu labne peynir
- 2 çorba kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı kakao

Pasta kekini servis tabağına alın. Sıcak suda nescafeyi ve 2 kaşık şekerini eritip, kekin üzerine gezdirin. Tencerede süt, şeker, un ve yumurta sarısını karıştırın. Ağır ateşte göz göz olana kadar pişirin. Ateşten alın, labne peynirini ekleyin ve 15 dakika mikserle çirpin. Hazırladığınız karışımı kekin üzerine dökün. Bir gece buzdolabında beklettikten sonra üzerine kakao serpererek servis yapın.

[ML® Çilekli Tiramisu için tıklayın](#)