



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

<https://uno.com.tr>

1 adet UNO Kakaolu Pastaban
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı toz şeker
2.5 su bardağı süt
1 kutu labne peyniri
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı sıcak su
4 çorba kaşığı granül kahve
2 çorba kaşığı toz şeker

Yumurta, un ve şekeri karıştırın. Sütü azar azar bu karışıma ilave edin. Mikserle çırparak pürüzsüz hale getirin. Ağır ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Muhallebi soğuduktan sonra labne peynirini ilave edip mikserle 10 dakika çırpın. 2 çorba kaşığı şeker ile 4 çorba kaşığı granül kahveyi üzerine bir bardak sıcak su ekleyerek karıştırın. Kahveniz ılındıktan sonra UNO Pastaban'ınızın alt katını kahvenin yarısı ile ıslatın ve hazırladığınız kremanın yarısını sürün. Üzerine UNO Pastaban'ın üst katını kapatıp kahvenin kalan yarısı ile ıslatın. Kalan kremayı kekin üzerine sürdükten sonra kakaoyu pastanın tamamını kaplayacak şekilde eleyerek serpin. Tiramisunuzu buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapmanız önerilir.

