



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

2 katlı kakaolu pasta tabanı
1 paket labne peyniri
1,5 su bardağı süt
2 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı granül kahve
1 su bardağı su
Üzeri için:
Kakao Rendelenmiş çikolata

Süt, un, yumurta, şeker ve vanilyayı karıştırıp orta ateşte muhallebi kıvamında pişirin. Soğumaya bırakın. Labne peynirini içine ekleyip mikserle çırpın. Kek tabanından 8 cm'lik çember ile 4 yuvarlak parça kesin. Granül kahveyi sıcak su içinde eritin. Kalıpların tabanına bir kek parçası yerleştirip kahveli su ile ıslatın. Üzerine krema ekleyin. Tekrar kek yerleştirip işlemi tekrarlayın ve 1 gece buzdolabında bekletin. Pasta üzerine kakao serpiştirip kalıptan çıkartın. Rendelenmiş çikolata ile Tiramisu üzerini süsleyip servis yapın.

