



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TİRAMİSU

1.5 Paket Kedidili Bisküvi
300 Gr Krem Şanti
200 Gr Labne Peyniri
2 Çay bardağı Nescafe
1 Su bardağı Süt
1 Çay bardağı Toz Şeker
2 Adet Yumurta
Süsü İçin:
Rendelenmiş Çikolata

Yumurta ve şekeri yoğun kıvama getirene kadar mikser ile çırpın. Kahveyi 1 su bardağı sıcak suda eritin. Yoğun kıvama getirdiğimiz yumurtalı şekere labne peyniri ekleyerek karıştırmaya devam edin. Krem şantiyi de ekleyerek 10-15 dakika daha karıştırın. Ardından karışımı buzdolabına koyun ve 1 saat bekletin. Kedi dili bisküvilerin yarısını kahveye tek tek batırıp kabinize tek sıra halinde yerleştirin. Krema karışımının yarısını kahveye bandırılmış ve kaba dizilmiş bisküvilerin üzerine yayın. Kalan bisküvileri de kahveye tek tek batırıp ıslatarak kremanın üzerine dizin. Kalan kremayı da en üste dökün. En üstteki krem şanti karışımını düzleştirin. 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Dolaptan çıkardıktan sonra üzerine kakao veya rendelenmiş çikolata serpin ve servis yapın.

