



## TİRAMİSU

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

Keki için:

- 2 adet yumurta
- 6 adet büyük boy hurma
- 1 yemek kaşığı hc yağı
- 1/2 çay bardağı hc sütü
- 1,5 su bardağı kestane unu
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı gerçek vanilya
- 1 tatlı kaşığı karbonat

Keki ıslatmak için:

- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı keçi boynuzu özütü
- 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi

Kreması için:

- 1 paket labne
- 1 yemek kaşığı bal
- Üzerine file badem

Hurmaları sıcak suda bekletip püre haline getirin. Sırasıyla kek malzemelerini karıştırın. Kare borcamda 160 derecede 30 dk kadar pişirin.

Çıkartıp soğuyunca sıvı karışımla keki ıslatın. Kremasını hazırlayıp üzerine yayın.. En son Türk kahvesini 1 yemek kaşığı balla karıştırıp üzerine dökün ve file bademle süsleyin buzdolabında soğutun.

