



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.takita.com.tr Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

www.takita.com.tr

4 adet yumurta
1 su bardağı Formtat 60 (200 gr)
¾ su bardağı çavdar unu (60 gr)
½ su bardağı buğday unu (60 gr)
1½ çay bardağı su
2½ yemek kasığı kakao (25 gr)
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Krema için:

½ lt light süt 1
1 adet yumurta
1/3 su bardağı buğday unu (40 gr)
½ su bardağı Formtat 60
1 paket vanilya
1 yemek kasığı tepeleme margarin (40 gr)
Keki ıslatmak için:
½ su bardağı light süt
1½ yemek kasığı Nescafe
1½ yemek kasığı Formtat 60

Formtat 60 ile yumurtalar çırpılır, buğday unu, çavdar unu, su, kakao ve kabartma tozu ilave edilerek karıştırılır. Karışım takriben 26 cm çapındaki önceden yağlanmış olan bir kalıba dökülüp 175o C [?]ye ısıtılmış fırında kabarıncaya kadar pisirilir. Fırından çıkarılan kek ortadan ikiye ayrılır, alt kısmın üzerine pisme esnasında hazırlayacağınız süt, Nescafe ve Formtat 60 ile hazırlanan karışım dökülerek kek ıslatılır. Krema için un, Formtat 60, margarin ve yumurta bir tencerede ısıtılıp üzerine süt dökülür. Katılaşmaması için süt dökülürken karıştırılmaya devam edilir. Karışım krema kıvamına gelince yarısı keke sürülür. Kekin diğer yarısı üstüne konur ve hazırlanan karışımın diğer yarısı ile ıslatılır ve üzerine kremanın diğer yarısı sürülür ve üzerine kakao serpilerek bir gece buzdolabında beklettikten sonra servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:141100 • ad:Tiramisu • gönderen:altın file • indirme tarihi:19.09.2024 - 17:04