



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

- 4 adet yumurtanın sarısı
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 500 gram mascarpone veya labne peyniri
- 1 fincan dolusu ılık granül kahve
- 200 gram kedi dili bisküvi
- 1 yemek kaşığı kakao

Öncelikle bir mikserde yumurta sarılarını ve pudra şekerini krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Sonra limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ekleyin. Mascarpone peyniri veya labne peynirini ekleyip, iyice karıştırın. Ilık olarak hazırladığımız hazır granül kahveye kedi dili bisküvilerin yarısını bu kahveye batırıp, ıslatalım ve 25-30 santimetre çapındaki tart kalıbına düzgünce dizin. Peynirli karışımın yarısını bisküvilerin üzerine yayın. Kalan bisküvileri de ıslatıp, kremanın üzerine dizin ve üstünü tekrar kremayla kaplayın. Buzdolabında en az 4 saat bekletin ve servis yapmadan önce üzerine kakao serpin. Dilimleyerek servise sunabilirsiniz.

