



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

1,5 paket Pakmaya Pandispanya Un

5 orta boy yumurta

8-9 yemek kaşığı su (110 ml)

Kreması için:

2.5 su bardağı süt (500 ml)

3 yemek kaşığı toz şeker (tepeleme dolu)

3 yemek kaşığı un (tepeleme dolu)

1 adet yumurta

200 g labne peyniri (1 paket)

Yarım su bardağı sıcak su (100 ml)

2 yemek kaşığı 3'ü bir arada hazır kahve

Üzeri için:

Pakmaya Kakao

Pandispanya için fırınınızı 160 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Çırpma kabında yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikser yardımı ile önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.

Pandispanya hamurunu yağlanmış orta boy, dikdörtgen bir kelepçeli kalıba dökün. 25-35 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyunca tırtıklı bir bıçak yardımı ile ikiye veya üçe kesin.

Kreması için şeker, un, süt ve yumurtayı sos tenceresine alın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam alana dek pişirin.

Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Muhallebisi ılınca labne peynirini ilave edip mikserle pütürsüz bir kıvam elde edene dek iyice çırpın.

Toz kahveyi yarım su bardağı sıcak suda karıştırarak eritin.

Servis tabağına pandispanya kekinin bir katını yerleştirip kahvesinin yarısı ile ıslatın.

Üzerine kremanın üçte birini döküp spatula ile her tarafına dağılmasını sağlayın.

İkinci ve üçüncü katı da aynı şekilde hazırlayın.

Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra dilimleyip servi yapabilirsiniz.

En son servis yaparken üzerinle süzgeç yardımı ile Pakmaya Kakao'dan bolca serpin.



