



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

<https://acunn.com>

5 yumurta
500 gram mascarpone peynir
5 çorba kaşığı toz şeker
150 gram bitter çikolata
300 gram kedi dili
1 bardak sütlü filtre kahve
30 gram toz kakao

2 çukur kaptaki yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın. Kesinlikle beyazına sarısını bir parça bile karıştırmayın. Yumurtanın beyazına bir tutam tuz koyup mikserle karıştırın. İstedığımız kıvama gelip gelmediğini anlamak için kabı ters çevirdiğinizde dökülmemesi gerekir. Eğlenceli bir test etme şekli öyle değil mi? :) Hazır olduğunda buzdolabına kaldırın. Şekeri yumurtanın sarısına ekleyip onu da mikserle karıştırın. Şeker eridiğinde maskarpone peynirini ekleyip elde tel çırpıcı ile karıştırın. İyi karıştırdıktan sonra buzdolabında ki karışımı da bu karışıma ekleyin. Artık kremamız hazır. Tatlıyı yapacağınız hafif derin kabı zevkinize göre seçip krema karışımımızdan biraz sürerek zemini hazırlayın. Ve şimdi bisküvileri kahveye batırarak üstünü kaplayın. Üstüne bıçakla parçalara böldüğümüz çikolata parçacıklarından serpin. Bir kat daha kremayla kaplayın. Aynı işlemi bir kat daha yapın. Servisten önce buzdolabında 2 saat de dinlendirip servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021