



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

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 kapta yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın. Kesinlikle beyazına sarısını bir parça bile karıştırmayın. Yumurtanın beyazına bir tutam tuz koyup mikserle karıştırın. İstedğimiz kıvama gelip gelmediğini anlamak için kabı ters çevirdiğinizde dökülmemesi gerekir.

Hazır olduğunda buzdolabına kaldırın. Şekeri yumurtanın sarısına ekleyip onu da mikserle karıştırın. Şeker eridiğinde mascarpone peynirini ekleyip elde tel çırpıcı ile karıştırın. İyice karıştırınca 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.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.02.2023