



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

1 paket kedi dili bisküvi ya da hazır pasta keki

1 tatlı kaşığı toz şeker

2 su bardağı süt

5 yemek kaşığı toz şeker

1 bay bardağı sıcak su

1 yemek kaşığı granül kahve

Kreması için:

1 adet yumurta sarısı

3 yemek kaşığı un

2 su bardağı süt

5 yemek kaşığı toz şeker

200 gram labne peyniri

Üzeri için:

2 yemek kaşığı kakao

Tiramisu yapımına krema ile başlamalısınız. Krema için; orta ateşte yumurta, şeker, un, sütü karıştırın. Giderek yoğunlaşan karışım krema kıvamını alınca ocağın altını kapayıp soğumaya bırakın. Ara ara karıştırmak daha pürüzsüz krema elde etmenizi sağlar. Sıcak su ile granül kahveyi karıştırıp sıra sıra dizdiğiniz kedi dili bisküvilerini ya da pasta kekinin bir tabanını ıslatın. Soğuyan kremaya labne peynirini ekleyin ve bir mikser yardımıyla çırpın. Kahve ile ıslattığınız bisküvilerin üzerini krema ile kaplayın ve bir kat daha bisküvi dizin. Pastanın diğer katını kahveli karışımla ıslatın ve dikkatli bir şekilde ters çevirerek krema katının üzerine kapatın. Kalan krema ile pastanın üzerini tamamen kaplayın. Hazır olan tiramisunuzu 2 saat buzdolabında beklettikten sonra süzgeç yardımı ile üzerini kakao ile kaplayıp servis edebilirsiniz.

