



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TİRAMİSU

<https://mehmetefendi.com>

1 paket kedi dili bisküvi  
Kurukahveci Mehmet Efendi Espresso Kahve  
Su  
Kurukahveci Mehmet Efendi Toz Kakao  
Kreması için;  
1 paket krema  
400 gram mascarpone peyniri  
3 adet yumurta sarısı  
3 adet yumurta beyazı  
40 gram toz şeker  
1 paket toz vanilin  
2 yemek kaşığı su

Moka potun su haznesine suyu doldurun, kahve haznesini de kapatıp üzerine tepelime Kurukahveci Mehmet Efendi Espresso Kahve koyun.

Moka potu sıkıca kapatın ve ocakta demlenmeye bırakın.

Kaynamaya başladıktan sonra kahve haznesine demlenen kahveyi soğuması için bir kaseye dökün ve kenara alın.

Kremayı katılaşıncaya kadar mikser ile çırpın.

Üzerine mascarpone peynirini ekleyip çırpıma devam edin ve kenara alın.

Karıştırma kabına yumurta beyazlarını alın ve köpük haline gelene kadar çırpıp kenara alın.

Aynı karıştırma kabında bu kez yumurta sarılarını toz şeker, vanilya ve su ile çırpın.

Rengi iyice açılan yumurta sarılarına çırpıtığınız yumurta beyazlarını ekleyin ve spatulayla karıştırın.

Ardından krema ve mascarpone karışımını da ilave edin, iyice karıştırın ve kremanız hazır.

Kedi dillerinizi Kurukahveci Mehmet Efendi Espresso Kahve'si ile hazırladığınız soğuk karışıma batırın ve tiramisü bardaklarınızın tabanına dizin.

Üzerine hazırladığınız kremadan paylaşdırın ve kremanın üzerine Kurukahveci Mehmet Efendi Toz Kakao'yu dökün.

Ardından diğer katı aynı şekilde kahveli karışıma batırarak dizin.

Üzerine kalan kremayı da döküp Kurukahveci Mehmet Efendi Toz Kakao serpin.

Servis yapmadan önce buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.

Buzdolabında dinlenen tiramisüyü Kurukahveci Mehmet Efendi Espresso Kahve ile hazırladığınız nefis kahve eşliğinde servis edin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 31.01.2022