



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRAMİSU

3 yumurta sarısı  
1 su bardağı tozşeker  
250 gr labne peyniri  
1 paket vanilya  
1 yumurta akı  
1 çay fincan sıcak su  
2 çorba kaşığı kakao  
2 çorba kaşığı tozşeker  
12 kedadili bisküvisi  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı kakao  
2 çorba kaşığı rendelenmiş çikolata

Yumurta sarıları, tozşeker ve vanilyayı mikserle çirpin. Labne peynirini ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurta akını başka bir kapta köpük köpük olana kadar çırpıp peynirli karışıma ekleyin ve tekrar çirpin. Kakaoyu 2 kaşık şekerle sıcak suda eritin ve bisküvilerin yarısını batırıp dikdörtgen cam kalıba dizin. Üzerine peynirli karışımın yarısını döküp kalan bisküvileri de kakaolu karışıma batırarak dizin. Kalan peynirli karışımla bisküvilerin üzerini kaplayın. Üzerine çok ince rendelenmiş çikolata ve kakao serpip servis yapın.

