



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRAMİSU

<https://www.sabah.com.tr>

Keki için:

4 adet yumurta  
3 kahve fincanı tozşeker  
3 çorba kaşığı kakao  
1 paket kabartma tozu  
3 kahve fincanı un

Krema için:

Yarım litre süt  
1 adet yumurta  
3 kahve fincanı un  
3 kahve fincanı tozşeker  
1 paket labne peyniri

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı sıcak su  
2 çorba kaşığı nescafe  
2 çorba kaşığı tozşeker

Üzerine:

Kakao

Kek için derin bir kaptaki yumurta ve toz şekeri bir çırpıcı ile köpürene kadar çırpın. Kakao, kabartma tozu ve un ilave edip, tüm malzemeyi karıştırın. Kelepçeli kek kalıbını yağladıktan sonra karışımı içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Krema için süt, yumurta, un ve toz şekeri bir tencereye alıp, çırpın. Ocağa oturtun ve sürekli karıştırarak koyu bir kıvam gelene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve içine labne peyniri katıp, karıştırın. Soğuyan keki ortasından kesin ve iki parça elde edin. Keki ıslatmak için sıcak suya nescafe ve tozşeker katıp, karıştırın. İki kek parçasını bu karışımla ıslatın. Keki alt parçasını servis tabağına alıp, üzerine hazırladığınız labneli karışımın yarısını sürün. Diğer parçayı üzerine kapatın ve bir spatula yardımıyla kalan karışımla her tarafını kaplayın. Soğuması için buzdolabında en az 2 saat bekletin. Üzerine kakao serpip, dilimledikten sonra servis yapın.



