



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

2 orba kaşığı nescafe
7 orba kaşığı tozşeker
4 orba kaşığı su
Yarım ay bardağı kahve
250 gram mascarpone peyniri
1 su bardaęı krema
4 adet yumurtanın sarısı
1 paket kedicili bisküvi
1 orba kaşığı kakao
1 orba kaşığı pudra şeker
Süslemek için:
1-2 dal nane

Nescafe'yi, üç buçuk çorba kaşığı tozşeker ve su ile kaynatıp kenara alın. Kahveyi ilave ederek soğumaya bırakın. Mascarpone peyniri ile kremayı iyice çırpın. Ayrı bir kapta yumurta sarısını kalan toz şeker ile çırparak kremaya ekleyin. Kedicili bisküvileri nescafe'li suya batırıp çıkarın. Bisküvilerin fazla kahvesini süzdürün. Servis bardaklarının altına birer tane yerleştirin. Üzerine iki çorba kaşığı kremalı karışımından koyun. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın. Üzerine kakao ve pudra şeker serpin. Nane yaprağı ve bisküvi ile süsleyerek servis yapın.

