



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

1 paket savoyer bisküvi
2 su bardağı sıcak su
2 yemek kasığı NESCAFÉ Classic
Kreması için:
4 yumurta sarısı
50 g toz seker
Bir tutam tuz
200 ml NESTLÉ Krema
250 g mascarpone peyniri
Üzeri için:
300 ml NESTLÉ Krema
2 yemek kasığı NESTLÉ Kakao

Bisküvileri ılık suda çözdürdüğünüz NESCAFÉ Classic ile ıslatıp kelepçeli kalıba sıralayın. Yumurta sarılarını, sekeri ve bir tutam tuzu sürekli karıştırarak benmari usulü ısıtın. Karışım beyazlaşıp kalınlaşınca ocaktan alın. 10 dakika sogumasını bekleyin. Bu arada NESTLÉ Krema ile mascarpone peynirini kabarana kadar çırpın. Yumurtalı karışımı peynirli karışıma ekleyin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedinir. Karışımı bisküvilerin üzerine dökün. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Üzeri için NESTLÉ Krema'yı mikserle iyice çırpın. Uygun uç taktığınız sıkma torbasına aktarın. Buzdolabından aldığınız tiramisuyu servis tabagina alın. Üzerine öbekler halinde NESTLÉ Krema'dan sıkın. En son NESTLÉ Kakao serpin. Dilimleyip servis yapın.

