



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

8 adet yumurta sarısı
220 gr. şeker
500 gr. mascarpone peyniri
500 gr. krema
3 paket kedi dili (Nişasta bazlı bisküviler)
Kedi dilini ıslatmak için espresso

Yumurta sarısı ve şekeri mikser ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpıyoruz. Çırpığımız karışıma mascarpone peynirini ekliyoruz, spatula yardımı ile yediyoruz. Ayrı bir kapta kremayı kabarana kadar çırpıyoruz. Çırpığımız kremayı yumurtalı karışıma ekleyip spatula yardımı ile tekrar yediyoruz ve tiramisu kremamız hazır. Kedi dillerini, hazırladığımız espresso ile ıslatıp tiramisuyu yapacağımız kabın dibine diziyoruz. Hazırladığımız krema karışımının yarısını üzerine döküyoruz ve kedi dillerinin üzerine eşit şekilde yayıyoruz. Üzerine tekrar espresso ile ıslattığımız kedi dillerini düzenli bir biçimde diziyoruz. Üzerine kalan kremayı döküp, eşit şekilde yayılmasını sağlıyoruz. Tiramisuyu oda sıcaklığında soğumaya bırakıyoruz. Buzdolabında bir süre dinlendirip çikolata rendesi ve kakao ile servis ediyoruz.

