



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRAMİSU

Danilo Zanna

400 gramlık labne  
4 yumurta  
4 yemek kaşığı pudra şekeri  
Kedidili  
100 gram çilek  
20 g şeker  
Bitter çikolata topları  
Kakao

Öncelikle yumurtaların akı ve sarısını farklı kâselere alın. Yumurta aklarına biraz tuz ilave edin. Kar gibi oluncaya kadar iyice çırpın. Ardından yumurta sarılarına şeker ekleyin ve mikserle çırpın. Homojen karışım tiramisunun püf noktasıdır.

Labne&apos;yi de ekledikten sonra karıştırmaya devam edin. Çırpılmış yumurta aklarını da ekleyerek kaşık yardımıyla karıştırın. Ardından kremayı sıkma torbasına doldurun. Çilekleri dilimleyin ve bir tencerede şeker ile pişirin. Biraz su ekleyin, hafifçe çatal yardımıyla ezin.

Tiramisuyu koyacağınız kupların en altına krema sıkın. Üzerine çikolata toplarını koyun ve biraz daha krema sıkın.

Kedidillerini ortadan ikiye bölerek inceltin. Kedidillerini hazırladığınız tenceredeki çilekli sosa batırın ve iyice ıslatın. Ardından kremanın üzerine dizin. Son olarak tekrar krema ekleyip süzgeç yardımıyla kakaoyu üzerine serpin. Tiramisu tarifi servise hazır, çilekle süsleyerek servis edebilirsiniz.

