



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

<https://www.karaca.com>

1 kase taze peynir
100 ml krema
4 adet yumurta sarısı
1 paket kedi dili
5 çorba kaşığı şeker
Kakao
Türk kahvesi
Tuz

Öncelikle Hatır Barista Cappuccino ve Türk Kahve Makinesi'nde türk kahvemizi hazırlamaya başlıyoruz. İlk olarak 4 pişirimlik suyu ve Türk kahvemizi ekliyoruz. Ardından makinemizi çalıştırıyoruz. Kahvelerimiz hızlıca olurken Hatır Barista dripperimizi hazırlıyoruz. İçinden çıkan kağıt filtreyi ve makinenin filtresini yerleştiriyoruz. Ardından Hatır Barista dripperimizin altına bardağımızı eklemeyi unutmuyoruz. Hatır Barista Cappuccino ve Türk Kahve Makinesi'nde hazırlanan kahvemizi Hatır Barista'nın Dripper kahve damlalığında süzdürelim. Kahvemizin süzme işlemi gerçekleşirken tiramisumuzun enfes peynirini, kremasını ve muhallebisini yapmaya başlıyoruz.

Bir tencereye su ekleyip ocağa yerleştiriyoruz. Üzerine eklediğimiz başka bir tencerenin içine 4 adet yumurta sarısını ve 5 çorba kaşığı şekeri bir tencereye döküp karıştırmaya başlıyoruz. (Yumurtalarımız ocakta kaynayan suyun buharıyla pişmeye başlıyor.)

Güzelce karıştırıp şekerimizi eritip kıvamı beyaz hale geldikten sonra tenceremizi ocaktan alıyoruz.

Bir kase dolusu taze peyniri hazırladığımız tencerenin içine ekleyip karıştırıyoruz.

100 ml kremayı da ayrı bir kaptan çıkarıyoruz. 2-2.5 katına çıkan kremayı diğer karışımlarımızın içine 1 tutam tuzla beraber ilave ediyoruz.

Hatır Barista'nın Dripperimizde süzülen kahvemizi de bir tabağa boşaltıyoruz. Ardından kedi dillerini ortadan ikiye bölerek döktüğümüz kahve tabağında ıslatıyoruz.

Islattığımız kedi dillerini servis edeceğimiz kapların içine yerleştiriyoruz. Yerleştirdiğimiz kedi dillerinin üzerine hazırladığımız krema karışımını ekliyoruz. Karışımlarımızın üzerine kakaolarımızı serpiştiriyoruz. (İsteğe göre de çikolata rendeleyebilirsiniz)

Tiramisumuzun lezzetli kıvama gelmesi için hazırladığımız kapları buzdolabında soğumaya bırakıyoruz.



