



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 büyük yumurta
1/2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
1 çay kaşığı kabartma tozu
Krema için:
250 gram mascarpone peynir
1 su bardağı krema
1/2 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
Diğer Malzemeler:
1 su bardağı espresso veya koyu kahve
Kakao tozu veya rendelenmiş çikolata (üzeri için)

Yumurtaları ve toz şekeri bir kaptaki köpük haline gelene kadar çırpın.

Vanilya özütünü ekleyin ve karıştırın.

Un ve kabartma tozunu eleyerek yumurta karışımına ekleyin. Nazikçe karıştırın, hafif bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Hazırladığınız hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine dökün ve düzleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında altın rengini alana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Kek pişerken, mascarpone peyniri, krema, pudra şekeri ve vanilya özütünü bir kasede krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Pişen keki fırından çıkarın ve oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.

Soğuyan keki dikdörtgen bir servis kabına yerleştirin. Üzerine espresso ile ıslatılmış kahve dökün.

Üzerine hazırladığınız krema karışımını yayın ve düzleştirin.

Tiramisunun üzerini streç filmle örtün ve buzdolabında en az 4 saat veya bir gece boyunca dinlendirin.

Dinlenmiş tiramisuyu çıkartın, üzerine kakao tozu veya rendelenmiş çikolata serpiştirin.

Dilimleyerek servis yapın ve taze çekilmiş kahvenizle birlikte servis edin.



