



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TİRAMİSU

1 paket sade pandispanya keki
1 adet üçü bir arada kahve
Kakao
Muhallebisi için;
2,5 bardak süt
200 gr labne peyniri
3 tepeleme yemek kaşığı un
3 tepeleme yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya

Tatlıyı hazırlamaya öncelikle muhallebisini yaparak başlayın. Derin bir tencerenin içerisinde süt, un ve toz şekeri bir tencerede karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Kabarcıklar oluşunda ocaktan alıp içerisine vanilyayı ilave edin. 15 dakika kadar soğumaya bıraktıktan sonra labne peynirini ekleyip çırpın. Kahveyi bir su bardağının içerisinde sıcak su ile eritin. Pandispanya kekini hazırladığınız kahveli su ile ıslatın. Soğuyan muhallebinin yarısını 1 tane pandispanyanın üstüne dökerek yayın. Diğer pandispanya kekini üzerine koyarak kalan muhallebiyi de üzerine dökün ve güzelce yayın. Tatlının en üst kısmına istediğiniz miktarda kakao serpin ve soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

Not: Tiramisu üzerine kakao dökülür. Ama kakao sevmeyenler kakao ile birlikte fıstık, bisküvi kullanarak kakao tadını biraz azaltabilir.

