



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

500 gram mascarpone peyniri
3 büyük boy yumurta (oda sıcaklığında)
150 gram toz şeker
1 paket (200 ml) krema
1 paket ladyfinger (savoieardi) bisküvi
1,5 su bardağı sıcak espresso kahve
3 yemek kaşığı kakao tozu veya rendelenmiş çikolata

İlk olarak, bir karıştırma kabında yumurtaları ve toz şekeri pürüzsüz bir kıvama gelene kadar iyice çırpın.

Mascarpone peynirini ekleyin ve karışımı pürüzsüz olana kadar çırpın.

Ayrı bir kapta kremayı katılaşıpı kadar çırpın.

Çırpılmış kremayı, mascarpone karışımına yavaşça ekleyin ve spatula ile nazikçe karıştırın.

Sıcak espresso kahveyi bir tabağı dökün. Ardından, her bir bisküviyi hızlıca kahveye batırın ve bir dikdörtgen veya kare servis kabına düz bir tabaka halinde yerleştirin.

Bisküvilerin üzerine hazırladığınız mascarpone karışımının yarısını yayın.

Bir kat daha kahve batırılmış bisküvi yerleştirin ve üzerine kalan mascarpone karışımını yayın.

Tiramisunun üzerini streç film ile kapatın ve buzdolabında en az 4 saat veya tercihen bir gece boyunca dinlendirin.

Tiramisu servis edilmeden önce üzerine bol miktarda kakao tozu veya rendelenmiş çikolata serpin.

Dilimleyerek ve servis edin.