



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

- 1 su bardağı soğuk kahve
- 1 yemek kaşığı granül kahve (isteğe bağlı)
- 200 gram mascarpone peyniri
- 1 su bardağı krema
- 1/2 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket (200 gram) kedi dili bisküvi
- 2 yemek kaşığı kakao tozu

Mascarpone peynirini geniş bir karıştırma kabında pürüzsüz olana kadar çırpın. Ayrı bir kapta krema ve pudra şekerini katılaşana kadar çırpın. Çırılmış kremanın yarısını mascarpone karışımına ekleyin ve nazıkçe karıştırın. Soğuk kahveyi bir tabağa dökün ve granül kahveyi ekleyerek karıştırın. Kedi dili bisküvilerini kahveyle hızlıca batırın ve tek tek kapların tabanına yerleştirin. Üzerlerine hazırladığınız mascarpone-krema karışımından bir miktar ekleyin. Tekrar bir kat bisküvi ve üzerine kalan mascarpone-krema karışımından ekleyin. Son olarak, kakao tozunu eleyerek tiramisuların üzerine serpin. Buzdolabında en az 2-3 saat dinlendirin. Servis yapmadan önce üzerlerine çikolata rendesi veya çikolata sosuyla süsleyebilirsiniz.

