TİRAMUSU

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
4 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı eritilmiş marabrin
Yarım paket vanilya
Üzerine:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı kakao
Krema için:
2 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı toz şeker
1 paket labne peyniri
1 paket vanilya
Sos için:
2 adet portakal
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı mısır nişastası

İlk önce pandispanyayı hazırlayın. Bunun için kek malzemesini çırpın, yağlanmış yuvarlak bir kek kalıbına boşaltın, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Soğutup, ortadan ikiye bölün. 1 su bardağı sütü ısıtıp, kakaoyu eritin. Kekin iki parçasını da bu süt ile ıslatın.
Bu arada kremayı hazırlayın. 2 su bardağı sütü tencereye alın, Yumurta, un ve şekeri ilave edip, karıştırın. Ocağa oturtun. Koyulaşana dek pişirin. Labne peynirini ve vanilyayı ekleyin.
Tekrar ocağa koyun. Bir taşım kaynatın. Soğumaya bırakın. Kremayı soğutup, yansını kekin arasına sürün. Kalan yansım da üstteki kekin üzerine ve her tarafım kaplayacak biçimde yayın. Meyve sosu için malzemeleri blendırdan geçirin. Tencereye alıp, bir taşım kaynatın. Soğumaya bırakın. Kekin üzerine dökün. Dilerseniz en üste kakao serpin. Dilimleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17838 • adı:Tiramusu • gönderen:çağatay • indirme tarihi:27.04.2024 - 11:35