



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

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

Bir adet hazır pandispanya keki
Muhallebisi için;
2.5 su bardağı süt
3 yemek kaşığı toz şeker (tepeleme)
3 yemek kaşığı un (tepeleme)
1 adet yumurta
1 paket labne peynir (200 gram)
Islatmak için;
Yarım su bardağı sıcak su
Üçü bir arada hazır kahve
Üzeri için;
Kakao

Muhallebisi için şeker, un, süt ve yumurtayı çırpın ve ocakta kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın ve daha hızlı soğuması adına başka bir kaba boşaltın. Yaklaşık 15 dakika bekledikten sonra üzerine labne peyniri ilave edin ve pürüzsüz bir hale gelene kadar mikser yardımıyla çırpın. Sıcak su içerisine hazır kahveyi çözündürün ve soğumaya bırakın. Servis tabağınıza pandispanya kekinin alt katını yerleştirin ve hazırlamış olduğunuz kahvenin yarısını ekleyerek keki ıslatın. Islattığınız kekin üzerine kremanın yarısını ekleyin ve yayın. Üzerine pandispanya kekinin diğer katını ekleyin ve kalan kahve ile onu ıslatın. Kalan kremayı kekin üzerine ve kenarlarına spatula yardımıyla yayın. Son olarak üzerine süzgeçle kakao serpin. Buzdolabında dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

