



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

- 6 yemek kaşığı toz şeker
- 3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 500 gram mascarpone peyniri (oda sıcaklığında)
- 1 paket Savoiardi bisküvi (kedi dili bisküvi)
- 4 fincan uzun çekim espresso
- 2 yemek kaşığı (tepeleme) kakao (üzeri için)

Öncelikle kahveyi hazırlayın ve soğuması için geniş bir kaseyi alarak kenara ayırın.

Yumurta sarılarını ve beyazlarını ayırarak iki ayrı karıştırma haznesine alın.

Önce yumurta beyazlarını hafifçe mikserle çırpın, rengi beyazlaşmaya başladıktan sonra 1 yemek kaşığı şeker ekleyerek çırpıma devam edin.

Karıştırma haznesini ters çevirdiğinizde dökülmeyecek kıvama gelinceye kadar yumurta beyazlarını çırpın.

Bu kaseye su ve benzeri sıvı maddelerin girmemesine özen gösterin.

Aksi takdirde yumurta beyazları sıvılaştırılabilir ve kıvam tutmaz.

Ardından yumurta sarılarına kalan 5 yemek kaşığı şekeri ekleyin ve şeker eriyerek karışımın açık sarı bir renk alıncaya dek mikserle çırpın.

İpek gibi bir kıvam alan yumurta sarılarının içine azar azar mascarpone peynirini ekleyin ve pürüzsüz oluncaya dek düşük ayarında karıştırın.

Çırpılmış yumurta beyazlarını, her seferinde azar azar olmak üzere üç aşamada bir spatula ile mascarpone'li karışıma yedirin.

Tüm malzemelerin homojen bir şekilde birleştiğinden emin oluncaya dek yavaşça spatula ile karıştırın.

Soğuyan kahveye Savoiardi bisküvilerini batırarak kullanmak istediğiniz bir kalıba dizin.

Bisküvileri çok ıslatırsanız kremayla buluştuğunda suyunu salar.

Bu sebeple 1-2 saniye batırıp çıkarmanız yeterli olacaktır.

Hazırladığınız ipeksi kremayı bisküvilerin üzerine bir spatula yardımı ile sürün.

Kalan bisküvileri kahveye batırıp sonra krema katmanının üzerine dizin ve tekrar krema ile kaplayın.

Elinizdeki malzemeler bitene dek servis kalıbınızın uygunluğuna göre aşamaları tekrar edin.

En üst katmanın mascarpone kreması olduğundan emin olun.

Buzdolabında en az 2 saat kadar dinlendirin ve servis etmeden önce üzerine kakao serpin.

