



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİRAMİSU

Bir paket hazır pasta keki (pandispanya)  
200 gram labne  
2 adet yumurta sarısı  
3 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı toz şeker  
Bir paket vanilya  
Islatmak için;  
Bir büyük bardak soğuk filtre kahve  
2 tatlı kaşığı şeker  
Üzeri için;  
Kakao

Bir tencereye 2 yumurta sarısını ve toz şekeri koyun. Karıştırarak şekerin erimesini sağlayın.

Ardından un ve vanilyayı ekleyin, karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Yavaşça 200 gram labne peynirini ekleyin ve mikserle çırpın.

Karışımı kısık ateşte 5-7 dakika kadar pişirin, sürekli karıştırarak topaklanmasını önleyin. Kremanız kıvamlı ve pürüzsüz olmalıdır.

Kremayı ocaktan alıp soğuması için bir kenara bırakın.

Filtre kahveyi hazırlayın ve bir büyük bardağa dökün.

Kahvenin içine 2 tatlı kaşığı şekeri ekleyin ve iyice karıştırın.

Hazır pasta kekini dilimler halinde kesin ya da dilerseniz bütün olarak bırakın.

Her bir dilimi kahveli şekerli karışıma batırarak ıslatın, ancak fazla bekletmemeye dikkat edin, kekin tamamen ıslanması yeterli olacaktır.

Tiramisu yapacağınız kaba bir kat ıslatılmış pandispanya yerleştirin. Üzerine kremadan bir miktar sürün, düzgünce yayılmasını sağlayın. Bu işlemi bir kat daha kek ve kremadan ekleyerek tekrarlayın.

Eğer pandispanyayı dilimlemeyecekseniz yaş pasta gibi önce kahveyle ıslatın ardından kremayı arasına sürün.

İkinci kata da aynı adımları uyguladıktan sonra üzerine kakao serpiştirin.

Tiramisu'yu buzdolabında en az 4 saat, tercihen bir gece boyunca dinlendirerek soğutun.