



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TİRAMİSU

Turta Cafe & Bistro KAVAKLIDERE

- 1 su bardağı süt
- 5 yemek kaşığı toz şeker
- 3 adet yumurtanın sarısı
- 250 gr.lık 1 paket labne peynir
- 6 adet yaprak jelatin
- 3 su bardağı krema
- 1 tatlı kaşığı Nescafe
- 1 paket hazır pandispanya
- Pandispanya şurubu için:
 - 1 bardak su
 - 3 yemek kaşığı nescafe
 - 2 yemek kaşığı şeker

Çukur bir tencereye süt, şeker, yumurta sarıları ve nescafe bir tencereye konur ve kısık ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır. Bu karışıma labne peynir de ilave edilir. Biraz daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. İçerisine sıcak suda eritilmiş yaprak jelatin eklenir ve karıştırılır. Bir kenarda soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra krema iyice çırpılır ve köpük haline getirilir. Köpürtülmüş krema bu karışıma eklenerek tiramisunun harcı elde edilir.

Daha sonra hazır pandispanyalar 1 cm kalınlığında 2 parçaya kesilir ve kalıbın tabanına yerleştirilir. Hazırladığımız pandispanya şurubu bir fırça yardımıyla üzerlerine dökülür ve iyice yedirilir. Daha önce hazırladığımız kremalı harcın yarısı ıslatılmış pandispanyaların üzerine dökülür ve kaşıkla düzeltilir. Düzeltildikten sonra pandispanyaların diğer parçası da üzerlerine konur ve tekrar aynı şekilde üzerine şurup dökülerek yedirilir. Kremalı harcın kalan kısmı da dökülür ve yine kaşıkla düzeltilir. Hazırlanan tiramisu dondurucuda soğutulur. Üzerine kakao serpilerek servis yapılır.

Pandispanya şurubunun yapılışı: Su, nescafe ve şeker iyice eriyene kadar karıştırılır.

[ML® Tiramisu için tıklayın](#)

