



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

1 adet kakaolu pandispanya keki (2 dilimli)

Kreması İçin :

200 g Pınar Labne

½ lt Pınar Süt

2 adet yumurta sarısı

3 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı (tepeleme) un

1 paket vanilya

Kahveli Karşım İçin:

1 bardak sıcak su

1 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı hazır granül kahve

Üzeri İçin :

2-3 yemek kaşığı kakao

Sütü bir tencereye koyun, Pınar Labne hariç tüm krema malzemelerini süte ekleyin ve homojen hale gelinceye kadar iyice karıştırın. Daha sonra tencerenin altını açın ve karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın, karıştırarak biraz ılıtın, içine Pınar Labne'yi ekleyin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız kahveli karışımı pandispanyanın birinci dilimine kaşık ile gezdirin. Kremanın yarısını üzerine yayın. Diğer kek dilimini üzerine koyun ve kalan kahveli karışımı gezdirin. Üzerini krema ile sıvayın. Dolapta 2 saat bekletin ve üzerine kakao ekleyerek servis yapın.

Not: Kakao ile birlikte üzerine Türk kahvesi serpebilirsiniz.

[ML® Çilekli Tiramisu için tıklayın](#)

