



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

- 1 adet iki katlı kakaolu hazır kek
- 2 tatlı kaşığı granüle kahve
- 4 adet kesme şeker
- 500 g süt
- 1 adet yumurta
- 1 kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
- 2 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1,5 su bardağı sıcak su

Servis tabağına kekin tabanını yerleştirin.

Kekin diğer katını tabağa koyun.

Sıcak suyun içine granüle kahve ve kesme şekeri koyup karıştırın.

Kekin her iki tarafını hazırladığınız kahveli sos ile ıslatın.

Bir tencere içerisinde süt, un, 4 yemek kaşığı toz şeker ve yumurtayı mikser veya çırpıcı yardımı ile karıştırın.

Kısık ateşte sosu, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Ateşten indirmeden vanilyayı ekleyip karıştırın.

Sosu soğumaya bırakın.

Soğuyunca içine Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi koyup karıştırın.

Kekin arasına hazırladığınız peynirli sandviç sürmeli sostan koyup diğer ıslanmış kek katını üzerine kapatın.

Kek katının üstüne tekrar kalan sosu koyun.

Kaşık yardımı ile sosun üstünü düzeltin.

Tel süzgeç ile üzerine kakaonun hepsini eleyerek serpin.

Tiramisuyu soğuk olarak dilimledikten sonra servis edin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 02.05.2020