



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TİRAMİSU

Labne peyniri 250 gr.  
Yörsan Krema 125 gr.  
Şeker 65 gr.  
Yumurta sarısı 2 adet  
Jelatin 2 adet  
Savoyer bisküvisi 12 ad

Krema ve 30 gr. şeker mixer yardımıyla kabartılır. Yumurta sarıları mayonez tenceresinde geriye kalan 35 gr. şekerle çırpılır. İçerisine labne konularak karıştırıldıktan sonra en son krema ilave edilir. Bu karışım tamamlandıktan sonra soğuk suda ıslattığımız jelatinler ocakta eritilip karışıma ilave edilip iyice karıştırılır ve pütürleşmemesine dikkat edilir. Bir tepsiye Savoyer bisküvilerini hazırladığımızın kahve sosuna batırarak tepsiye dizilir. Üzerine yaptığımız kremayı sürdükten sonra bir kat bisküvi ve bir kat krema daha sürüp, dolapta 2 saat bekletilir. Servis yaparken üzerini kakao veya çikolata ile süsleriz.

[ML® Tiramisu için tıklayın](#)

[ML® Çabuk Tiramisu için tıklayın](#)

[ML® Çilekli Tiramisu için tıklayın](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 31.08.2018