



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

Malzemeler:

250 gram krem şanti
350 gram krem peynir
70 gram toz şeker
40 gram kahve
100 gram pandispanya
20 gram kakao
3 adet yumurta
3 adet jelatin
Vanilya Sos için:
50 gram krema
50 gram süt
30 gram şeker
1 gram vanilya
5 gram nişasta
1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Krem peyniri makede karıştırın. Bir kaba alarak, krem şanti ve vurulmuş yumurta ilave edin. Erimiş olan jelatine yedirerek 2 parça olan pandispanyaları kahve, kakao ve şeker ile hazırladığınız kahveli şuruba batırın. Kabin en altına bir parçasını koyun. Arasına karışımı dökün, sonra tekrar pandispanya koyun, son olarak karışımı da ekleyin. Bu şekilde dolaba atın, servis edeceğiniz zaman üzerine kakao katın. Yanında Vanilya Sos ile servise sunun. Vanilya Sos Hazırlanışı: Krema, süt ve vanilyayı kaynatın. Yumurta sarısı, şeker ve nişastayı ayrı bir kapta karıştırdıktan sonra, sütlü karışıma ilave edin. Bu şekilde kaynattıktan sonra, soğumasını bekleyin.