



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

Malzemeler:

- 2 paket Ülker Pötibör sütlü bisküvi
- 3 yumurta
- 5 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket (175 g) krem peynir
- 1 bardak koyu hazırlanmış espresso ya da nescafe
- 1 paket bitter çikolata, rendelenmiş (80 gramlık)
- 2 çorba kaşığı kakao

Yapılışı:

1. Yumurtanın beyazlarını kar gibi oluncaya kadar çırpın.
2. Aynı bir kapta yumurtanın sarılarını şekerle beraber yaklaşık 2 dakika çırpın. Krem peyniri ilave edip karıştırın.
3. Yumurta beyazlarını peynir karışımına ekleyin ve bir spatula yardımıyla alttan üste doğru yuvarlaklar çizerek karıştırın.
4. 1 paket Ülker Pötibör bisküviyi hazırladığınız kahveye tek tek batırarak ıslatın ve cam kabın altına yerleştirin.
5. Peynir karışımının yarısını pötibörlerin üzerine dökün ve rendelenmiş çikolatayla 1 çorba kaşığı kakaoyu serpin.
6. 2. paket pötibörü de aynı şekilde kahveyle ıslatarak peynir karışımının üzerine yerleştirin.
7. Kalan peynir karışımını üzerine dökerek spatulayla düzeltin ve buzdolabında yaklaşık 3-4 saat bekletin.
8. Servisten önce üzerine kalan kakaoyu serpip servis yapın.

[ML® Tiramisu için tıklayın](#)