



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

Malzeme:

250 gr Bizim Mutfak Un

50 gr Teremyağ

2 çorba kaşığı granül kahve

1 adet yumurta

Süslemek için :

Bizim Mutfak Kakao

Çilek parçacıkları

Dolgu malzemesi için :

50 ml su

300 gr labne peyniri

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

250 ml krema

2 çorba kaşığı granül kahve

4 yaprak Tatsız jelatin

Bizim Mutfak Un , Teremyağ, kahve, şeker ve yumurta ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar işleme devam edin. Hamuru ısıya dayanıklı kabın içine yerleştirerek, çatalla delikler açıp hava almasını sağladıktan sonra 170 ° C'de 15 dakika pişirin. Su ve şekeri kaynatıp şurup yapın. Bir kasede yumurtayı bu şurup ile kıvama gelinceye kadar çırpın. İçine Bizim Mutfak Vanilya, labne peyniri ve sonra kremayı da ekleyip tekrar karıştırın. Suda eritilmiş kahveyide bu karışıma katıp pişirdiğiniz hamur üzerine dökün. Soğuduktan sonra tel süzgeç yardımıyla Bizim Mutfak Kakao serpip, çilek parçalarıyla servis edin.

[ML® Çabuk Tiramisu için tıklayın](#)