



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU

Malzeme:

- 7 adet yumurtanın sarısı
- 2 kahve fincanı Tozşeker
- 300 gram maskarpon peyniri
- 1,5 su bardağı krema
- 1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
- 2 kahve fincanı sıcak kahve
- 1 paket (400gram) kedicili bisküvi
- 1 çorba kaşığı damla çikolata
- 1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Kakao

Yumurta sarılarını, tozşeker ve vanilyayı derin bir kaba alın ve mikserle çırpın. Maskarpon peynirini ilave edin ve karıştırın. Ayrı bir kaptaki kremayı katılaşıncaya kadar çırpma teliyle ya da mikserle çırpın. Kremayı diğer karışımla birleştirin. Damla çikolataları ilave edin. Bisküvileri 2 kahve fincanı sıcak kahve ile ıslatın. Pasta kalıbına hazırladığınız karışımın yarısını yayın. Üzerine kahveli kedicili bisküvilerini yerleştirin. Kalan karışımı da bisküvilerin üzerine yayın. İstedığınız boyutlarda dilimleyerek kakao serptikten sonra servis yapın.
