



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TİRAMİSU

Malzeme:

1 çorba kaşığı granül kahve

Sosu İçin :

1/2 süt

2 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı Bizim mutfak Nişasta

1 çay bardağı Bizim Mutfak Tozşeker

1 adet yumurta

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

1 paket labne peynir

1 çay kaşığı granül kahve

\*Kreması için kullandığım 2 kaşık un + 1 kaşık nişasta karışımı 1 çay bardağı geldi. Hazırlanışı: Kreması için önce tencereye yumurta ve şeker koyulur ve çırpma teliyle çırpılır, üzerine un+nişasta karışımı eklenir, çırpılır, azar azar süt eklenerek çırpmaya devam edilir ve tencere ocağa alınır, sürekli çırpma teliyle karıştırılarak kaynayanaya kadar pişirilir. Kaynayınca ocaktan alınır, (ben bu aşamada 1 çay kaşığı granül kahve ekledim), vanilya eklenir, karıştırılır. 3-4 dk sonra da labne peyniri eklenir, çırpma teliyle iyice karıştırılır. Pasta çemberi servis tabağı üzerine yerleştirilir. Pandispanyanın bir katı yerleştirilir (Ben üst katın düz olması için pandispanyanın alt katını üstte, üst katını da altta kullanıyorum). Pasta çemberi kullanmadan da yapabilirsiniz, çember pastanın daha düzgün olmasını sağlıyor. Pandispanyayı ıslatmak için sıcak su-süt, şeker ve kahve karıştırılır, bu karışımla ilk katı ıslatılır. Hazırlanan kremadan eşit bir şekilde dökülür, üzerine diğer pastaban yerleştirilir ve kahveli karışımla ıslatılır, kalan krema üzerine ve bir süre sonra çember açılarak yanlarına sürülür. Bu esnada krema soğuyup sürülemeyecek hale gelirse, ocakta karıştırarak hafifçe ısıtılır. Buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Servisten önce üzerine kakao elenir. İsterseniz kakaoyu hemen servis öncesi değil de 1/2 saat-1 saat önce de serpebilirsiniz. Bu şekilde kakao hafif nemlenecek ve yerken daha kolay olacaktır.