



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

Malzemeler

- 700 g hazır yaş pasta kreması
- 200 g labne peyniri
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 fincan toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Adese kahve
- 2 kat pandispanya
- Pandispanyalar için:
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı elenmiş un
- 6 adet yumurta
- 1/3 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı limon rendesi
- 1 paket parça çikolata

Hazırlanışı

Pandispanyalar için yumurtaların sarısıyla, beyazı ayrılır. Beyazı koyu köpük olana kadar çırpılır. Yumurtanın sarısıyla şeker karıştırılarak çırpılır. Daha sonra yumurtalar birbirlerine karıştırılarak 5-10 dakika daha çırpılır. Çırpma işlemi sona erdikten sonra karışıma un ve daha önceden rendelenmiş olan limon eklenir. Fırın tepsisi yağlanarak hazırlanan pandispanya içine dökülür. Önceden 1790 derece ısıtılan fırında pişmeye bırakılır. 15 dakika boyunca ara sıra gözlemleyerek pişirilir. Daha sonra labne peyniri çırpma teli yardımıyla çırpılır. Hazır yaş pasta kreması da soğuk suyla çırpıldıktan sonra üzerine labne peyniri eklenir. Hazırlanmış olan pandispanya bir bor-cam tabağa yerleştirilir. Süt, şeker ve Nescafe bir kaptaki karıştırılarak pandispanyanın üzerine yeteri kadar dökülür. Hazırlanmış olan krema da pandispanyanın üzerine dökülerek, ikinci pandispanya üzerine yerleştirilir. Dondurucuda iki saat bekletildikten sonra üzeri kakao ve parça çikolata ile süslenecek soğuk servis yapılır.