PINAR LABNELİ TİRAMİSU

Ceren Yaşlı

Hamur için:
210 g un
50 g yumuşak margarin
2 yumurta
yarım çay bardağı süt
Islatmak için:
2 su bardağı süt
1-2 yemek kaşığı çözünebilir kahve (nescafe de olur)
2-3 yemek kaşığı toz şeker
Krema için:
2 su bardağı soğutulmuş süt
140 g krema
1 paket Pınar Labne
Pişirme süresi:
15-25 dk.
Fırın ayarı:
Mini fırın :160 derece (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175 derece (önceden ısıtılmış)

Hamurun hazırlanışı:
Un, margarin, yumurta ve yarım çay bardağı sütü çırpma kabında 3 dk. çırpın. Yağlı kağıdı uygun boyuttaki fırın tepsisine serin. Hamuru yağlı kağıdın üstüne taşmayacak şekilde düz olarak yayın. Belirtilen süre ve derecede pişirin. Fazla kabarmış keki fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Keki ters çevirip yağlı kağıdı çıkarın ve parçaları üst üste koyabilmek için dik olarak 2 eşit parçaya bölün.
Islatma ve krema:
Kekin bir yarısını tepsiye alın. Süte çözünebilir kahve ve şekeri koyup eritin. Kremayı soğutulmuş süt ile çırpın. Önce düşük sonra yüksek devirde 3 dk çırpın. Pınar Labne'yi ilave edip 1 dk. daha karıştırın.
Süsleme:
Islatma karışımının yarısı ile tepsiye aldığınız 1 parça keki iyice ıslatın. Kremanın yarısını ıslattığınız kekin üzerine yayın. Üzerine ikinci kek parçasını koyun ve onu da ıslatın. Kalan krema ile üzerini kaplayın. En az 1 saat buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:61573 • adı:Pınar Labneli Tiramisu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:16.05.2025 - 15:35