



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

Krema ve şekeri sertleşene kadar çırpın. Karışım krema kıvamına gelene kadar maskarpona ekleyin. Kahveyi badem likörü ile karıştırın ve kahve karışımı içine kedi dili bisküvilerini batırın (şekerli kısım alta gelecek şekilde). Kedi dili bisküvilerinin yarısını dikdörtgen bir servis tabağının veya 2 küçük tabağın dibine yerleştirin. Çırpılmış krema-maskarpon karışımının yarısını, kedi dili bisküvilerinin üzerine üstleri kapanana kadar dikkatli bir şekilde boşaltın ve kalan kedi dili bisküvilerini de üstüne dizin. Kalan çırpılmış krema-maskarpon karışımı ile üstlerini kapatın. Üzerine bolca kakao tozu serpin. Servis tabağını en az 2 saat boyunca dondurucuda bekletin. Pekanları yapışmaz kızartma tavasında düşük ısıda kızartın ve kokuları gelene kadar karıştırın. Soğutun sonra irice doğrayın. Servis yapmadan hemen önce tiramisunun üzerine serpin.
