



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

1,5 paket eti finger
2 adet yumurta
1 fincan toz şeker
1 su bardağı granül kahve
300 gr. kremşanti
Kakao

Yumurta ve şekerini mikser ile koyulaşmaya kadar çırpın. Bir su bardağı sıcak suda kahveyi eritin. Koyulaşan yumurtalı karışıma peyniri ekleyerek karıştırmaya devam edin. Krem şantiyi katıp 15 dk. Karıştırın. Karışımı 1 saat buzdolabında dinlendirin. Eti finger bisküvilerin yarısını kahveye tek tek batırıp derin ve yayvan bir kaba tek sıra halinde dizin. Hazırladığınız karışımın (kremayı) yarısını bisküvilerin üzerine dökün. Kalan bisküvileri de aynı şekilde kahveye tek tek batırıp ıslatarak kremanın üzerine dizin. En üste kalan kremayı dökün ve düzgünce yayın. İki saat buzdolabında bekletilen ve dolaptan çıktıktan sonra kakao serpip, servis yapın.