



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

- 1 Adet labne peyniri
- 1 Tane Pandispanya
- 2 Yemek Kaşığı neskafe
- 1 Tatlı Kaşığı TÜRK KAHVESİ
- 3 Kahve Fincanı tozşeker
- 1 Tane yumurta
- 4 Su Bardağı tiramisu'un kreması için : süt
- 1 Su Bardağı sıcak su
- 3 Kahve Fincanı un
- 1 Yemek Kaşığı kakao
- 2 Yemek Kaşığı tozşeker
- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Krema, süt, un yumurta ve pudra şekeri yapmak için blendırdan geçirin. Ateşe koyun ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. 10 dk. soğutun. Bu arada, sıcak su,iki yemek kaşığı instant kahve ve pudra şekerini karıştırın. Süngerler iç yüzleri alarak yarısı içinde ıslatın.soğuyunca içine iyice karıştırarak, 1 paket krem peynir ekleyin. Servis plakası pandipanya yarısı kalın bir krem uygulayın. Diğer pandispanyanın katta kapı tamamen kalan krem süngerler kapsamaktadır. Bu soğuduktan sonra bir kaç dakika yardımı ile filtre, kakao ve türk kahvesi serpin. 4-5 saat buzdolabında bekletin.