



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU

Sevinç Özer

1 Paket Kedidili
500 g Mascarpone Peyniri
5 Adet Yumurta Sarısı
5 Adet Yumurta akı
75 g Şeker
2 Kahve Fincanı Türk Kahvesi
50 g Kakao Tozu

Toz şekerin yarısıyla 5 yumurta sarısını katı bir kıvam alana kadar mikserle çırpalım. Geri kalan toz şekerle de 5 yumurta akını ayrı bir kaptaki katı bir kıvama gelinceye kadar mikserle çırpalım. Toz şekerle karıştırılan yumurta sarısı ve yumurta akını mascarpone peyniri ile kaba ilave ederek iyice karıştıralım. Diğer yandan pişirilen Türk Kahvesini soğutalım ve derin bir kaba alalım. Kedidillerini kahve karışımıyla ıslatıp fazla kahvesi süzöldükten sonra servis tabağına dizelim. Üzerini mascarpone kreması ile kaplayalım. Kedidilleri ve kremayı 2 kat yapana kadar aynı işlemi tekrarlayalım. Tiramisunun üzerine kakao serperek servis edelim.