



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU TOPLARI

300 gr kedi dili bisküvi
180 gr labne
100 ml espresso
2 yemek kaşığı toz şeker
İçi için;
Sürülebilir çikolata
Dışı için;
Kakao

Tiramisu topları için rondoya kedidili bisküvileri alalım ve biraz parçacıklı kalacak şekilde rondodan geçirelim. Ardından bisküvileri uygun bir karıştırma kabına alalım.

Üzerine şeker, espresso ve labne peynirini ilave ederek malzemeyi güzelce karıştıralım. Dilerseniz espresso yerine granül kahve de kullanabilirsiniz.

Spatula ile kabaca karıştırdıktan sonra hamuru elinizle yoğurarak son haline getirelim.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elimizle yuvarlayalım. Bu işlemi yaparken elinizin hafif nemli olması daha kolay şekil vermenizi sağlayacaktır.

Dilerseniz tiramisu toplarını içine çikolata yerleştirerek de hazırlayabilirsiniz. Bunun için yine hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça koparıp elimizle yuvarlayalım.

Daha sonra ortasını açarak içerisine sürülebilir çikolata yerleştirelim. Ardından kenarlarını ortada birleştirip tekrar top haline getirelim. Bu işlemi daha kolay yapabilmek için içerisine sürdüğünüz çikolatayı bir süre dolapta bekletebilirsiniz.

Tüm hamuru şekillendirdikten sonra hazırladığımız topları kakaoya bulayalım ve servis edelim.

