



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMİSU TRUFFLES

20 adet kedi dili bisküvi
2 tatlı kaşığı granül kahve
1/3 çay bardağı sıcak su
1 paket labne peyniri
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı pudra şekeri
3 yemek kaşığı kakao

Kedi dili bisküvileri rondodan geçirin. Kahveyi sıcak suda eritin ve kahve soğuduktan sonra bisküvilerin üzerine gezdirin. Bisküvileri ve üzerine döktüğünüz kahveyi iyice karıştırın. Karışım hazır olunca buzdolabına kaldırın. Pudra şekerini, vanilyayı ve labne peyniri mikser yardımı ile çırpın. Daha sonra iki karışımı birbirine ekleyin ve çırpmaya devam edin. Hazırladığınız harçtan cevizden ufak parçalar koparın ve bu parçaları yuvarlayın. Topları kakaoya bulayın ve servis edin.

