



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRAMİSU

60 Gr Sana Ekmeküstü Kase  
1 Paket KAKAOLU PASTA KEKİ  
1 Adet yumurta sarısı  
1 Su Bardağı toz şeker  
1 Kase Çilek  
1 Kg. süt  
1 Su Bardağı sıcak su  
250 gr labne peyniri  
1 Tatlı Kaşığı nescafe  
1 Yemek Kaşığı üzeri için kakao  
5 Yemek Kaşığı un

- 1- Öncelikle tatlımızda kullanacağımız muhallebiyi yapmamız gerekiyor. Bir tencereye süt, yumurta, un ve şekeri ekleyip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Muhallebi kaynamaya başlayınca 1-2 dakika daha karıştırın ve tencereyi ocaktan alın.
- 2- Ocaktan aldığınız tencereyi 1-2 dakika daha dışarda karıştırmaya devam edin ve labne peyniri ve sana yağı tencereye ekleyip tüm malzemeler iyice karışana kadar karıştırın.
- 3- Pasta kekinin alt kısmını yayvan bir tabağın içine yerleştirin.
- 4- 1/2 su bardağı hazırladığınız nescafe'yi bir kaşık yardımıyla gezdirerek kek'i ıslatın ve muhallebinin yarısını taban kekinin üstüne dökün ve heryere gelecek şekilde yayın.
- 5- Pasta kek'in diğer parçasını muhallebinin üstüne yerleştirin ve kalan nescafe'yi aynı şekilde gezdirerek keki ıslatın.
- 6- Kalan muhallebiyi en üste dökün ve her yere gelecek şekilde yayın, düzeltin. Muhallebi iyice soğuduktan sonra Tiramisu'nun üstünü kakao ve çilekle süsleyebilirsiniz.

Not: Muhallebi iyice soğuduktan sonra Tiramisu'nun üstünü kakao ile süsleyebilirsiniz. Muhallebi soğumadan kakao serpiştirirseniz kakao eriyip görüntüyü bozabilir.