



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VENEDİK USULÜ TİRAMİSU

- 2 yumurta sarısı
- 3 çorba kaşığı (50 gr) süt kreması
- 3 çorba kaşığı (50 gr) labne peyniri
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 hazır pandispanya
- 1 çay fincanı filtre kahve

Yumurta sarılarını mikserle 10 dakika çırpın. Kremayı ekleyip 15 dakika daha çırpın. Labne peynirini ekleyip çırpmaya devam edin. Pudra şekerini ekledikten sonra mayonez kıvamına gelinceye kadar çırpın. Filtre kahveyi 3 çorba kaşığı suda eritin. Pandispanyayı enlemesine ikiye kesin. Alt parçanın üzerini hazırladığınız kremanın yarısı ile kaplayın. Diğer pandispanya dilimini kahveli karışımla ıslatıp kremalı yüzeyin üzerine kapatın. Kalan krema ile üzerini kaplayıp hiç boşluk kalmayacak şekilde kakao serpin. Buzdolabında 2-3 saat kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.