



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ TİRAMİSU

Kreması için:

2,5 su bardağı süt

4 çorba kaşığı şeker

4 çorba kaşığı un

1 paket labne peyniri

1 adet yumurta sarısı

1,5 su bardağı vişne

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı şekerli neskafe

1 adet hazır pasta keki (kakaolu)

2 çorba kaşığı kakao

Tencereye sütü, yumurta sarısını, unu, şekerini koyup karıştırın ve koyulaşmaya kadar pişirin. Sonra ocaktan alıp ılık hale gelince içine labne peyniri ekleyip yine karıştırın. Bu arada keki neskafe ile ıslatın. Kremayı ikiye bölün. Bir kısmını arasına ilave edip vişneleri de kremanın üstüne dizin. İkinci parça keki üstüne kapatıp, tekrar krema sürüp, kakao serpin. Soğutup servis yapın.