



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ VE BAL BADEM PUDİNGLİ TİRAMİSU

1 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
2 çorba kaşığı toz şeker (tepeleme)
1,5 bardağı süt
Yarım paket labne (100 gr)
Yarım paket krema (100 ml)
2 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı granül kahve
8-10 adet savoyer bisküvi
1 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding
1,5 su bardağı süt
Bisküvili karışım için:
3 çorba kaşığı Pakmaya Kakao
1 paket hazır krokan (ufalanmış)
Üzeri için:
Dondurulmuş vişne taneleri

Kreması için yumurta sarısını, unu, şekerini ve sütü sos tenceresine alın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, ılınınca labne ile kremayı ekleyin. Hızlıca çırpın. Oda ısısında soğuması için bekletin. Arada bir çırpmayı ihmal etmeyin. Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding'i 1,5 su bardağı sütle muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. İlininca önceden hazırladığınız tiramisu karışımına ekleyip iki karışımı birleştirin. Ayrı bir çukur bir kabın içinde, 2 bardak ılık suda granül kahveyi eritin. Hazır savoyer bisküvilerden 2 tanesini alıp kahveli suda ıslatıp servis kasesinin içine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın. Kremanın üzerine de Pakmaya Kakao serpin, krokan serpiştirin. Malzeme bitene dek aynı işlemi diğer kase veya kaseler için tekrar edin. En son üzerine dondurulmuş vişne taneleri yerleştirin. Soğuk soğuk servis yapın.

