



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇABUK TİRAMİSU



- 1 Adet hazır kakaolu pasta altı
Islatmak için;
- 1 Su bardağı sıcak su
- 1 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı granül kahve
- Yarım çorba kaşığı kakao
- Kreması için;
- 2 Su bardağı süt
- 1 Çay bardağı toz şeker
- 2,5 Çorba kaşığı un
- 4 Kibrit kutusu kadar az yağlı inek peyniri
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- Üzeri için;
- 1 Çorba kaşığı kakao

- # Peynir, bir gece önceden birkaç parçaya kesilir, bol suya ıslatılır. Ertesi günü sudan alınır, iyice ezilir.
- # Tencereye soğuk süt, toz şeker, un, yumurta konur, çırpıcıyla karıştırılır, ezilmiş peynir eklenir.
- # Orta ateşte kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirilir. En son vanilya katılır, ateşten alınır. (Mümkünse pürüzsüz olması için, 1 - 2 dakika mikserden geçirilir.) Soğumaya bırakılır.
- # Sıcak su, toz şeker, granül kahve, kakao karıştırılır. 2 parça olan kek bu karışımla ıslatılır.
- # Soğuk kremanın yarısı kekin ilk katına yayılır, üzerine ikinci kat kek konur, kalan krema üzerine ve kenarlarına sürülür.
- # Üzerine kakao eklenir, buzdolabında 2 saat bekletildikten sonra servis yapılır.

Not: Orijinal tiramisü tarifinde labne peyniri bulunur.