



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

ÇİLEKLİ TİRAMİSU



1 adet hazır kakaolu pandispanya
Krema için:
2 su bardağı süt
1,5 çay bardağı şeker
1 çay bardağı un
6 adet çilek
1 paket çilekli labne peyniri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Islatmak için:
1 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı granül kahve
1 çorba kaşığı şeker
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kakao
4 adet çilek

- # İlk işlem olarak krema hazırlanır; soğuk süt, un, yumurta ve şeker tencereye konur ve iyice karıştırılır.
- # Sonra orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateşten alır almaz labne peyniri ve vanilya eklenir. Çırpıcı ya da mikserle pürüz kalmayana kadar çırpılır. Soğumaya bırakılır.
- # Bu arada ıslatma şurubu hazırlanır; sıcak suya granül kahve ve şeker eklenir, karıştırılır.
- # İlk kat pandispanya ıslatma şurubunun yarısıyla ıslatılır. Ortasına kremanın yarısı bırakılır ve yayılır. Yüzeyine ufak doğranmış çilek serpilir.
- # Üzerine ikinci kat pandispanya yerleştirilir. Kalan ıslatma şurubu ile ıslatılır. Kalan krema üzerine ve kenarlarına sıvanır.
- # Son olarak üzerine kakao elenir. Yarım çilek parçaları yerleştirilir.
- # Buzdolabında 2 saat bekletildikten sonra servise sunulabilir.

Not: Çilekli tiramisu hazırlamak için sade labne peyniri ya da tuzu alınmış beyaz peynir de kullanılabilir.