TİRAMİSU

Keki İçin;
2 Adet yumurta
3 Kahve fincanı toz şeker
4 Kahve fincanı un
1 Kahve fincanı yoğurt
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
1,5 Çorba kaşığı kakao
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Kreması İçin;
3 Su bardağı süt
4 Kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir
1 Adet yumurta
2 Kahve fincanı un
2,5 Kahve fincanı şeker
Islatmak İçin;
1 Su bardağı ılık su
2 Çay kaşığı granül kahve
Üzeri İçin;
2 Çorba kaşığı kırılmış çikolata

Karıştırma kabına yumurta şeker konur, malzemeleri özleşene kadar mikserle ya da çırpıcı ile çırpılır.
Karışıma elenmiş un, yoğurt, sıvı yağ, kakao, vanilya ve kabartma tozu eklenir, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
Karışım 20 - 22 cm. Çapındaki deliksiz yağlanmış kek kalıbına dökülür, 180 derece önceden ısıtılmış fırına verilir, 40 - 45 dakika pişirilir.
Bu arada kreması hazırlanır, bunun için tencereye soğuk süt, yumurta, un ve şeker konur bir kaç kez karıştırdıktan sonra orta ateşli ocağa yerleştirilir, çevire çevire kıvam alana kadar pişirilir.
Krema ocaktan alınır, akşamdan bol suda ıslatılmış tuzu alınmış peynir eklenir, mikserde 5 dakika krema çırpılır.
Fırından çıkıp soğuyan tiramisu keki tam ortasından enine kesilir. 1 su bardağı ılık suda karıştırılmış granül kahvenin yarısıyla kekin birinci parçası ıslatılır, üzerine hazırlanan kremanın yarısı sürülür.
Üzerine ikinci kek parçası konur, o da granül kahveli suyla ıslatılır, artan krema pastanın görünen taraflarına düzgün bir şekilde sürülür. (Düzgün çıkması için pastanın çevresine karton ya da plastik bir halka yapılırsa, krema daha düzgün şekillenir.)
Pastanın üzerine parça çikolata serilir.
Buzdolabında en az 2 saat dinlendirildikten sonra ikram edilir.

Not: Tiramisu italyanların geleneksel pastasıdır.