



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

## TİRAMİSU



Keki İçin;  
2 Adet yumurta  
3 Kahve fincanı toz Őeker  
4 Kahve fincanı un  
1 Kahve fincanı yoęurt  
Yarım kahve fincanı sıvıyağ  
1,5 çorba kaŐıęı kakao  
1 Paket vanilya  
1 Paket kabartma tozu  
Kreması İçin;  
3 Su bardaęı süt  
4 Kibrit kutusu büyüklüęünde beyaz peynir  
1 Adet yumurta  
2 Kahve fincanı un  
2,5 Kahve fincanı Őeker  
Islatmak İçin;  
1 Su bardağı ılık su  
2 ay kaŐıęı granül kahve  
zeri İçin;  
2 orba kaŐıęı kırılmıŐ okolata

- # KarıŐtırma kabına yumurta Őeker konur, malzemeleri özleŐene kadar mikserle ya da ırpıcı ile çırpılır.
- # KarıŐıma elenmiŐ un, yoğurt, sıvı yağ, kakao, vanilya ve kabartma tozu eklenir, pürüzsüz bir hal alana kadar karıŐtırılır.
- # KarıŐım 20 - 22 cm. apındaki deliksiz yağlanmış kek kalıbına dökülür, 180 derece önceden ısıtılmıŐ fırına verilir, 40 - 45 dakika piŐirilir.
- # Bu arada kreması hazırlanır, bunun için tencereye soğuk süt, yumurta, un ve Őeker konur bir kaç kez karıŐtırdıktan sonra orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir, çevire çevire kıvam alana kadar piŐirilir.
- # Krema ocaktan alınır, akŐamdan bol suda ıslatılmıŐ tuzu alınmıŐ peynir eklenir, mikserde 5 dakika krema çırpılır.
- # Fırından çıkıp soğuyan tiramisu keki tam ortasından enine kesilir. 1 su bardağı ılık suda karıŐtırılmıŐ granül kahvenin yarısıyla kekin birinci parçası ıslatılır, üzerine hazırlanan kremanın yarısı sürülür.
- # zerine ikinci kek parçası konur, o da granül kahveli suyla ıslatılır, artan krema pastanın görünen taraflarına düzgün bir Őekilde sürülür. (Düzgün çıkması için pastanın çevresine karton ya da plastik bir halka yapılırsa, krema daha düzgün Őekillenir.)
- # Pastanın zerine parça okolata serilir.
- # Buzdolabında en az 2 saat dinlendirildikten sonra ikram edilir.

Not: Tiramisu italyanların geleneksel pastasıdır.