

Bardakta Tiramisu

Malzemeler

16 Adet Kedi Dili Biskuvisi
3,5 Su Bardagi Sut
2 Cay Bardagi Seker
1 Cay Bardagi Un
2 Adet Yumurta Sarisi
2 Tatli Kasigi Misir Nisastasi
1 Paket Vanilya
1 Paket Labne Peyniri
1 Su Bardagi (sicak) Su
1 Yemek Kasigi (tepeleme) Granul Kahve (nescafe)
1 Tatli Kasigi Seker

Yapilisi

Sut, un, seker, nisasta ve yumurta sarilarini, orta isidaki ateste surekli karistirarak pisirin. Karisim kaynamaya baslayinca ocagi kapatın.Muhallebi sicakken icine, vanilya ve labne peynirini ekleyip, biraz daha karistirin.Bu karisimi ilinmaya birakin.1 su bardagi sicak su,1 Yemek kasigi kahve ve 1 tatli kasigi seker ile hazirladiginiz kahveyi de ilinmaya birakin.

Kedi dili biskuvisini ikiye bolun, biskuviyi hazirladiginiz kahveye batirip cikarin ve servis edeceginiz kaselere koyun.Bu islemi hizli yapmalisiniz.Cunku biskuviler eriyebilir.Biskuvinin uzerine, 2 yemek kasigi kadar krema koyun.Kremanin uzerine yine ikiye bolup, kahveye batirdiginiz biskuvileri dizin.Tekrar krema ekleyin.

Kaplarin uzerini orterek, en az bir gece buzdolabinda dinlendirin.Servis edeceginiz zaman, cay suzgeci ile uzerlerine kakao eleyin.Afiyet olsun