

Dondurmalı Kedi Dilli Tiramisu

Malzemeler

1 litre sut
1 su bardagi toz seker
2 corba kasigi un
1 corba kasigi nisasta
1 yumurta sarisi
1 paket labne peyniri
2 paket kedidili biskuvi
2 corba kasigi granul kahve
3 corba kasigi toz seker
2 su b.sicak su

Yapilisi

Tencereyi alin ve sutu ilave adin. Uzerine toz seker, un, nisasta ve yumurta sarisini alip karistirarak pisirin. Krema pisip ilk sicakligi cikinca uzerine labne peynirini de ekleyerek iyice cirpin.

Kedidili biskuvilerin yarisini firin kabina dizin. Uzerine dokmek icin kahveli sosu hazirlayin. Bunun icin bir kaba sicak suyu alin. Uzerine granul kahve ve toz sekeri alarak eritin. Hazirladiginiz sosu biskuvilerin uzerine kasik ile yarisini her tarafina dokun.

Daha sonra kremanin yarisini da uzerine yayin. Kalan kedidili biskuvileri de kahveli sosa batirarak uzerine dizin. Kalan kremayi da dokup sogumaya birakin. Soguyan tiramisuyu dolaba kaldirarak iyice sogumasini bekleyin.Uzerine dondurma yayarak kakao eleyin. afiyet olsun