

Frambuaz Soslu Tiramisu

Malzemeler

Kremasi için

1 lt sut

8 ym kasigi un

7 ym kasigi seker

1 pk vanilya

300 gr labne peyniri

Ayrice;

250 gr frambuaz

1 su bardagi seker

Yapilisi

Labne haric tum malzemeleri karistirip muhallebi gibi karistirarak pisirin. Ocaktan alin labneyi ekleyip mikserle 2-3 dk cirpin.

Pandispanyalari parcalara ayirin buyuk kasaye sutlu nescafe yapin. Kek parcalarini sute batirin. Bardaklarin yarisina gelene kadar kremayi paylastirin. uzerine islatilmis kekleri koyun onun uzerine kalan kremayi paylastirin.

Frambuazlari sekerle beraber pisirin. Koyulastigi zaman ocakdan alin. Bardaklarin uzerine pay edin. soguk olarak servis yapin.

NOT: Ben arasina daha once evde olan kekimden koydum.Sizde evde bulunmuyorsa 1 paket kakaolu pasta taban alip yapabilirsiniz..