

Labneli Tramisü

Malzemeler

3.5 su bardağı süt

2 çay bardağı şeker

1 çay bardağı un

2 tatlı kaşığı mısır nişastası

2 yumurta sarısı

1 paket (200 gram) labne peyniri

8-10 adet kedicili

Sos için:

2 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı granül kahve (Nescafé)

1.5 su bardağı ılık su

Üzeri için: Kakao

Yapılışı

Labne peyniri kutusundan kâğıt mutfak havlusunun üzerine alınarak fazla suyundan arındırılır. Süt, şeker, un, mısır nişastası, yumurta sarısı ve labne peyniri derin bir tencereye alınıp karıştırılarak pısrılır. Sos için ılık suda şeker ve granül kahve karıştırılarak eritilir. Kedicileri ortadan ikiye kesilip sosa batırılıp ısıtılır. Küçük servis kaplarına kedicileri tek ya da ikili olarak yerleştirilir. Peynirli krema soguyup kabuk bağlamadan kedicilerinin üzerine doldurulur. En üstte kalp şeklinde kalıp kullanılarak kakao serpilir.