

Pratik Tiramisu

Malzemeler

1 paket pandispanya
1 cay fincani sicak su
2 yemek kasigi neskafe
2 yemek kasigi toz seker
uzeri icin kakao
(kremasi icin)
4 su bardagi sut
1 yumurta
1 paket labne peyniri(200 gr)
3 kahve fincani un
4 kahve fincani toz seker
arzuya gore dovulmus damla sakizi

Yapilisi

Kremayi yapmak icin oncelikle sut, un, yumurta ve toz sekeri (ve kullaniyorsaniz damla sakizlarini) bir tencereye alip el blendiri ile iyiye karistiriyoruz. Atese koyup surekli karistirarak muhallebi kivamini alana kadar pisiriyoruz. 10 dk sogutup labnesini ekleyerek puruzsuz bir kivama gelene kadar karistiriyoruz.

Bir kaba sicak su, neskafe ve toz sekeri alip karistirin. ikiye ayirdigimiz pandispanyalarin ic yuzlerini bununla islatin. Kremanin yarisini servis tabagindaki pandispanyanin uzerine kalin bir sekilde surun. diger pandispanya katini uzerine kapatın. Kalan krema ile pandispanyalari tamamen kapliyoruz.

Bir kac dakika soguduktan sonra suzgec yardimiyla kakao serpin.

Buzdolabinda 4-5 saat dinlendirip servise sunuyoruz...