

Tiramisu

Malzemeler

1 paket hazır kakaolu pastaba

Kreması için :

1 yumurta

3 kahve fincanı un

1 paket labne

2,5 su bardağı süt

3 kahve fincanı toz şeker

Islatmak için :

1 çay fincanı sıcak su

2 çorba kaşığı toz şeker

1 çay fincanı sıcak su

2 çorba kaşığı nescafe

Yapılışı

Pastanın bir katını duz servis tabağına alın.

Sıcak su, nescafe, toz şekeri karıştırıp yarisiyle keki ıslatın.

Kreması için: süt, yumurta, un, tozşekeri tel çirpiciyle iyice karıştırın.

Ocağın altını acı muhallebi kıvamına gelene dek karıştırın.

Göz göz olmaya başlayınca ocağın altını kapatıp labneyi ekleyip tel çirpiciyle iyice karıştırın.

Kremanın yarısını kekin üzerine sürüp diğer yarısını da nescafe suyla ıslattıktan sonra üzerine kapatın.

Kalan kremayı da kekin üzerine sıvayın.

Üzerine kakao eleyip buzdolabında dinlendirin ve servise hazır