

Tiramisu

Malzemeler

1 kakaolu pastadan (ya da 15-20 kedicili biskuvi)

Islatmak için:

1 su bardagi sut

1 tatli kasigi nescafe

1 tatli kasigi seker.

Kremasi için:

1 cay baragi un

1 cay bardagi seker

1 yumurta sarisi

2,5 su bardagi sut.

1 paket kremsanti.

1 paket labne peynir (yesil paketlerden)

Ustune:

1 corba kasigi kakao.

Yapilisi

Bir tencereye krema için 2,5 bardak sut , un, seker ve yumurta sarisini koyup once guzelce cirpalim.

Sonra ocaga alip muhallebi kivaminda pisirip sogumaya alalim.

Soguyan muhallebinin icine labne peyniri ve kremsanti yi de katip iyice cirpalim.

Blr bardak sute nescafe ve sekeri karistirip islatma kahvemizi hazirlayalim ve pastanin alt katini yarisini ile islatalim.

Kremanin yarisini pastanin uzerine surelim.

Diger pastani da islatip ustune yerlestirelim. Kalan kremayi da pastanin uzerine doseylim. ve servise hazir

Cay suzgecine aldigimiz kakaoyu en ustune serpip, buzdolabinda enaz 1 saat dinlendirelim.