



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tiramisu



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok (Soğutma süresi: 2-3 saat)

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

☐ Kreması için:

- 2,5 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 200 gr labne peyniri
- 1 paket vanilin

☐ Kedi Dili Bisküvileri için:

- 1 paket kedi dili bisküvi
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı granül kahve (nescafe)
- 1 yemek kaşığı toz şeker

☐ Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı kakao

Yapılışı:

1. Kremanın Hazırlanması:

- Tencereye süt, un, şeker ve yumurta sarısını alıp çırpıcıyla karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişir.
- Kaynadıktan sonra ocaktan alıp tereyağı ve vanilini ekleyerek karıştır.
- Ilındıktan sonra labne peynirini ekleyip mikserle pürüzsüz hale gelene kadar çırp.

2. Kedi Dili Bisküvilerin Hazırlanması:



- Sıcak suya kahve ve şekeri ekleyerek karıştır.
- Kedi dili bisküvilerini kahveli karışıma batırarak ıslat.

3. Katmanları Oluşturma:

- Bisküvileri bir borcamın tabanına diz.
- Üzerine kremanın yarısını döküp yayın.
- Tekrar bir kat kahveyle ıslatılmış bisküvi dizip üzerine kalan kremayı dökün.

4. Servis:

- Üzerine kakao eleyerek serpin.
- Buzdolabında en az **2-3 saat dinlendirdikten sonra** dilimleyerek servis et.

>> **İpucu: Tiramisunun kıvamı ve lezzeti için en az 4 saat, tercihen bir gece buzdolabında dinlendirmen önerilir!**

Kiraz'ın
Mutfağı