ÇİLEKLİ TİRAMİSU



1 adet hazır kakaolu pandispanya
Krema için:
2 su bardağı süt
1,5 çay bardağı şeker
1 çay bardağı un
6 adet çilek
1 paket çilekli labne peyniri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Islatmak için:
1 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı granül kahve
1 çorba kaşığı şeker
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kakao
4 adet çilek

İlk işlem olarak krema hazırlanır; soğuk süt, un, yumurta ve şeker tencereye konur ve iyice karıştırılır.
Sonra orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
Ateşten alır almaz labne peyniri ve vanilya eklenir. Çırpıcı ya da mikserle pürüz kalmayana kadar çırpılır. Soğumaya bırakılır.
Bu arada ıslatma şurubu hazırlanır; sıcak suya granül kahve ve şeker eklenir, karıştırılır.
İlk kat pandispanya ıslatma şurubunun yarısıyla ıslatılır. Ortasına kremanın yarısı bırakılır ve yayılır. Yüzeyine ufak doğranmış çilek serpilir.
Üzerine ikinci kat pandispanya yerleştilirilir. Kalan ıslatma şurubuyla ıslatılır. Kalan krema üzerine ve kenarlarına sıvanır.
Son olarak üzerine kakao elenir. Yarım çilek parçaları yerleştirilir.
Buzdolabında 2 saat bekletidikten sonra servise sunulabilir.

Not: Çilekli tiramisu hazırlamak için sade labne peyniri ya da tuzu alınmış beyaz peynir de kulla nılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1491 | Adı: Çilekli Tiramisu | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:11