



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Tez Tiramisu

Çabuk Tiramisu



1 Ədəd hazır kakaolu tort altı
İslatmaq Üçün;
1 Su stəkani isti su
1 Çorba qaşığı toz şəkər
1 Çorba qaşığı granül qəhvə
Yarım şorba qaşığı kakao
Kremi Üçün;
2 Su stəkani süd
1 Çay stəkani toz şəkər
2,5 Çorba qaşığı un
4 Kibrit qutusu qədər az yağlı inək pendiri
1 Ədəd yumurta
1 Paket vanil
Üzəri Üçün;
1 Çorba qaşığı kakao

- # Pendir, bir gecə əvvəldən bir neçə parçaya kəsilər, bol suya isladılar. Sabahısı günü sudan alınar, yaxşıca əzilər.
- # Qazana soyuq süd, toz şəkər, un, yumurta qoyular, çırpıcıyla qarışdırılır, əzilmiş pendir əlavə olunur.
- # Orta atəşdə konsistensiya sahəyə qədər davamlı qarışdıraraq bişirilər. Ən son vanil qatılar, atəşdən alınar. (Mümkünsə hamar olması üçün, 1 - 2 dəqiqə mikserdən keçirilər.) Soyumağa buraxılır.
- # İsti su, toz şəkər, granül qəhvə, kakao qarışdırılır. 2 parça olan keks bu qarışıqla isladılar.
- # Soyuq kremi yarısı keksin ilk qatına yayılır, üzərinə ikinci qat keks qoyular, qalan krem üzərinə və kənarlarına sürtülər.
- # Üzərinə kakao əlavə olunur, soyuducunda 2 saat gözləndildikdən sonra xidmət edilir.

Qeyd: Orijinal tiramisu tərifində labne pendiri istifadə edilir.