Tiramisu

Tiramisu

Keksi üçün:
2 Ədəd yumurta
3 Qəhvə fincanı şəkər
4 Qəhvə fincanı un
Yarım qəhvə fincanı qatıq
1,5 Yemək qaşığı kakao
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu
Kremi üçün:
3 Stəkan süd
4 Kibrit qutusu böyüklüyündə ağ pendir
1 Ədəd yumurta
2 Qəhvə fincanı un
2,5 Qəhvə fincanı şəkər
Islatmaq üçün:
1 Stəkan ilıq su
2 Çay qaşığı qranül qəhvə
Üzəri üçün:
2 Yemək qaşığı qırılmış şokolad

Qarışım qabına yumurta və şəkər quyular, ləvazimatlar özləşənə qədər mikserlə yada çırpıcı ilə qarışdırılar.
Qarışıma ələnmiş un, qatıq, duru yağ, kakao, vanil və qabarma tozu əlavə olunar, hamar bir hal alana qədər qarışdırılar.
Qarışım 20-22 sm diametrindəki dıliksiz yağlanmış keks qəlibinə tökülər, 180 dərəcə əvvəlcədən qızdırlmış sobaya qoyular, 40-45 dəqiqə bişirilər.
Bu arada krem hazırlanar, bunun üçün qazana soyuq süd, yumurta, un və şəkər qoyular bir neçə dəfə qarışdırdıqdan sonra orta atəşli ocağa yerləşdirilər, çevirə çevirə qıvam alana qədər bişirilər.
Krem ocaqdan alınar, axşamdan bol suda isladılmış duzu alınmış pendir əlavə olunar, mikserdı 5 dəqiqə krem çırpılar.
Sobadan çıxıb soyuyan tiramisu keksi tam ortasından eninə kəsilər. 1 stəkan ilıq suda qarışdırılmış qranül qəhvənin yarısı ilə keksin birinci parçası isladılar, üzərinə hazırlanan kremin yarısı sürtülər.
Üzərinə ikinci keks parçası qoyular, o da qranül qəhvəsi ilə isladılar, artan krem tortun görünən tərəflərinə düzgün bir şəkildə sürtülər.
Tortun üzərinə parça şokolad səpilər.
Soyuducuda ən az 2 saat dinləndikdən sonra ikram edilər.

Not: Tiramisu İtalyanın ənənəvi tortudur.