



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Клубничный тирамису

Çilekli Tiramisu



1 готовый шоколадный бисквит  
Для крема:  
2 стакана молока  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахара  
0,5 стакана муки  
6 шт. клубники  
1 упаковка мягкого сливочного сыра с ароматом клубники  
1 яйцо  
1 пачка ванилина  
Увлажнить:  
1 стакан горячей воды  
1 ст.л. быстрорастворимого кофе  
1 ст.л. сахара  
Посыпать сверху:  
1 ст.л. какао  
4 шт. клубники

- # Хорошо перемешать в кастрюле молоко, муку, яйцо и сахар.
- # Поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до состояния крема.
- # Снять с огня и сразу добавить сливочный сыр и ванилин, хорошо взбить миксером. Оставить остывать.
- # В горячей воде растворить кофе и сахар.
- # Первый слой бисквита увлажнить половиной стакана приготовленного кофе, вымазать половину крема, посыпать мелко резанной клубникой.
- # Сверху положить второй слой бисквита, увлажнить кофе, вымазать поверхность и боковины кремом.
- # Посыпать сверху какао, и украсить половинками клубники.
- # Поставить в холодильник на 2 часа.

Можно также использовать сливочный сыр без ароматизаторов или не соленую брынзу.