



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.