



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.