



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ÇABUK TRAMSU



- 1 Adet hazır kakaolu pasta altı
- Islatmak İçin;
- 1 Su bardağı sıcak su
- 1 orba kaşığı toz şeker
- 1 orba kaşığı granül kahve
- Yarım orba kaşığı kakao
- Kreması İçin;
- 2 Su bardađı süt
- 1 ay bardađı toz řeker
- 2,5 çorba kaşığı un
- 4 Kibrit kutusu kadar az yađlı inek peyniri
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- zeri İçin;
- 1 orba kaşığı kakao

- # Peynir, bir gece önceden birkaç parçaya kesilir, bol suya ıslatılır. Ertesi günü sudan alınır, iyice ezilir.
- # Tencereye soğuk süt, toz şeker, un, yumurta konur, çırpıcıyla karıştırılır, ezilmiş peynir eklenir.
- # Orta ateşte kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirilir. En son vanilya katılır, ateşten alınır. (Mümkünse pürüzsüz olması için, 1 – 2 dakika mikserden geçirilir.) Sođumaya bırakılır.
- # Sıcak su, toz şeker, granül kahve, kakao karıştırılır. 2 parça olan kek bu karışımla ıslatılır.
- # Sođuk kremanın yarısı kekin ilk katına yayılır, üzerine ikinci kat kek konur, kalan krema üzerine ve kenarlarına sürülür.
- # zerine kakao eklenir, buzdolabında 2 saat bekletildikten sonra servis yapılır.

Not: Orijinal tiramis tarifinde labne peyniri bulunur.