



# Tiramisu

Hafif dokusu, yoğun lezzeti ve yumuşacık kıvamıyla sizi mest edicek bir tarif.

- 5 Yumurta Sarısı
- 150 G Toz Şeker
- 350 g Mascarpone
- 200 G Labne
- 60 G Krema
- 3 Yk (40 MI) Rom
- 1 Fiske Tuz
- 4 Bardak Espresso
- ½ Paket Savoiardi Bisküvi (Kedi Dili)
- Toz Kakao

Yumurta sarısını mikserde çıpmaya başlayın ve sırasıyla toz şeker, mascarpone peyniri, labne peyniri, krema, rom ve tuzu ilave edin ve 3-4 dakika boyunca prüzsüz olana kadar çırpın.

Bu sırada espressoları ve servis kaselerini hazırlayın. Savoiardi bisküvilerini espressoya daldırıp kaselere alın. İyice çırpılan karışımı bir sıkma poşetine alın ve bisküvilerin üzerini kapatıcak kadar kaselere sıkın. Bir kat daha bisküviyi espressoya batırarak kaselere alın. Üzerine krema ekleyin. Kremayı eşit olarak kaselere paylaştırdıktan sonra bir tel süzgeç yardımıyla kakaoyu kaselere bolca serpin. Buzdolabında minimum 8 saat veya bir gece boyunca dinlendirdikten sonra servise hazır.