

TARIF

Nutella®'lı Tiramisu

Kolay

7 h 0 Dk



İÇİNDEKİLER

8 porsiyon için

3 adet yumurta

120 gram toz şeker

375 gram labne (suyu süzölmüş)

8 adet kedi dili bisküvi

1 su bardağı Americano Kahve

120 gram Nutella (Her porsiyon için 15g)

Servis için

1 yemek kaşığı kakao



**Lezzetli tarifler
hazırlamak ve keyfini
yaşamak için kişi başı 15
gr Nutella yeterlidir.**

İÇİNDEKİLER

- 1 Yumurtanın sarısını beyazından ayırın. Yumurta sarılarını şekerle birlikte mikser yardımı ile şeker eriyene kadar çırpın.
- 2 Çırdığınız karışıma labneyi ekleyip spatula ile karıştırın. Yumurta beyazlarını ayrı bir kaptaki sertleşene kadar mikserle çırpın.
- 3 Labneli karışıma azar azar yumurta beyazlarını spatula ile nazikçe yedirin. Birer adet kedi dili bisküviyi ortadan ikiye kırın, kahveye batırın ve servis kaselerine yerleştirin.
- 4 Nutellayı düz duyu ucuna takılmış bir sıkma torbasına alın.
- 5 Kaselerin yarısına kadar krema koyun, orta kısmına Nutella sıkın ve tekrar krema ile kabı doldurun.
- 6 Tiramisuları 6 saat buzdolabında dinlendirin Servis etmeden önce üstlerine kakao serpin. Afiyet olsun...