

TIRAMISU

Ingredients

4 egg yolks

A little of vanilla liquid

1 cup of sugar

4 tablespoons of flour

2 tablespoons of cornstarch

1 liter and a cup of milk (1200 ml milk)

400 grams of labneh

3 packets of ladyfinger biscuits

3 tablespoons of Nescafe

Half a liter of warm water

cocoa (for decoration)

Directions

لتحضير التيراميسو : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه صفار البيض ، فانيليا، سكر ، طحين ، نشاء الذرة ، حليب ثم نخفق المكونات على البارد وبعد دوان الخليط نرفعهم على النار ونتركهم حتى الغليان مع التحريك المستمر لهم (يتصلوا تحركوا الخليط ، دائماً الخليط يلي فيه بيض بترفعوا على النار لازم ما توقفوا تحريك لحتى يسمك القوام معكم و يوصل للقوام المطلوب ليس ؟ لانو البيض يمكن يتعرض للطبخ عن طريق النار لهيك لازم تزلوا تحركوا الخليط ، ولازم يغلي منشان تروح طعمة الطحين والنشا)، وبعد الغيان نرفع الوعاء عن النار ونتركهم جانباً حتى يبرد الخليط (يتصلوا تحركوا لحتى تبرد وبنفس الوقت منشان ما تعمل تكتلات ، كثير ناس ما عندها وقت وكثير مستعجلين لهيك فيكم تبردوا الخليط بوعاء فيه ماء بارد أو مكعبات ثلج مع التحريك للخليط ، هاد التحريك منشان تطلع الدخنة ويخفف السخونة وبنفس الوقت هي البرودة الي على داير الطنجرة عم تخليها تبرد بوقت اسرع)
ومن ثم تأتي باللبنه ونضعها فوق الخليط (حصرأ لبنه المعلبة الحلوة)، ثم نخفق المكونات مع بعضهم في الخفاقة الكهربائية، ثم تأتي بوعاء ونضع فيه ماء دافئ ثم نضع النسكافية ونقوم بخلطهم حتى الذوبان ،ومن ثم ننزل اصابع البسكويت بخليط النسكافية (ما بتطولوا وانثوا عم تنزلوا البسكويت بالخليط لان فوراً بيتشرب) ونرصف اصابع البسكويت بصينية التقديم، ثم نضع طبقة من الخليط عليهم، وبعدها نضع الطبقة الثانية من البسكويت (بتغطوا البسكويت طبقة ثانية بخليط النسكافية نفس اول مرحلة)، و نضع القسم الثاني من الخليط على الطبقة الثانية من البسكويت، و نضع الصينية في الثلاجة لمدة 12 ساعة حتى تبرد (اقل شي بتخلوها بالبراد من 10-12 ساعة لحتى تتماسك على بعضها ويشد القوام وتغطوها بورق نايلون)، وبعدها نخرج الصينية من الثلاجة وتزين بطبقة من الكاكاو ثم تصح التيراميسو جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Appetit!