

## Tiramisu Pankek (8-12 kişilik)



### Pankek için :

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 240 gr. (2 su bardağı) un
- 100 gr. (1 çay bardağı) şeker
- 2 yumurta
- 300 ml. (1.5 su bardağı) süt
- 40 gr. (2 yemek kaşığı) kakao
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

### Kreması için:

- 500 ml. (2.5 su bardağı) süt
- 60 gr. (4 yemek kaşığı) şeker
- 60 gr. (3 yemek kaşığı) un
- 200 gr. (1 paket) labne peyniri
- 1 yemek kaşığı granül kahve

### Üzerine serpmek için:

- 40 gr. (2 yemek kaşığı) kakao

Pankek hamurumuz için gerekli olan malzemeleri karıştırıp mikserle çırpıyoruz, ardından 10 dk. kadar dinlendiriyoruz. Daha sonra 20 cm. çapındaki yapışmaz yüzeyli tavamızda 1 büyük kepe ile dökerek kısık ateşte arkalı önlü pişiriyoruz. Pankek hamuru için yapılan karışımın hepsini aynı işlem ile, kepe ile tavaya dökerek,

bu şekilde pişiriyoruz. Bu malzeme ile 5 kat hamurumuz olmalı. Pişen hamurlarımızı birbirinin üstüne değmeyecek şekilde kenara alıyoruz

Hamurlarımız piştikten sonra kremamız için gerekli olan, labne ve granül kahve dışındaki malzemeleri tenceremize alıp muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak pişiriyoruz. Kremamız piştikten sonra içerisine granül kahve ve labne peynirimizi ekleyip, mikserle çırpıyoruz.

Bir kat pankek, bir kat krema olacak şekilde en üstte krema kalmasına dikkat ederek üst üste diziyoruz. 2 saat kadar buzdolabında dinlendirip üzerine kakao serperek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Pankekler mutlaka kısık ateşte pişmeli. Hamur şekerli olduğu için harlı ateşte pişirirsek, hamur pişmeden yanabilir buna dikkat edilmesi çok önemli. Tercihe göre kremamızın içerisine bir adet portakal kabuğu rendeleyerek lezzetini zenginleştirebiliriz.