

تیرامیسوی سرعتی

آبناپاتی‌ها سلام! اگر برای شما هم تیرامیسو از آن دسرهایی است که هیچ‌وقت از خوردنش سیر نمی‌شوید، آشپز کوچولو در این شماره غافل‌گیرتان می‌کند این دسر را معمولا به روش‌های مختلفی درست می‌کنند اما ما ساده‌ترین و خوشمزه‌ترین مدل آن را انتخاب کردیم.



● طرز تهیه

۱. در یک کاسه، خامه، پنیر خامه‌ای، پودر قند و وانیل را به ترتیب بریزید و چند دقیقه‌ای هم بزنید تا محتویات کاملا یک‌دست شود.
۲. در کاسه‌ای دیگر پودر قهوه را بریزید و با نصف فنجان آب‌جوش هم بزنید.
۳. بیسکویت‌ها را یکی‌یکی درون ترکیب قهوه و آب‌جوش بزنید تا نرم‌دار شود. بعد آن‌ها داخل ظرف بچینید و لایه‌ای از مخلوط خامه و پنیر را روی آن بمالید.
۴. حالا سطح مواد را صاف کنید و دوباره بیسکویت بچینید و لایه‌ای دیگر از مواد را روی آن بریزید.
۵. تا تمام شدن مواد این کار را ادامه بدهید و در آخر کمی پودر قهوه خشک روی دسر بریزید.
۶. دسر را حدود ۴ ساعت در یخچال بگذارید و بعد نوش‌جان کنید.

- اگر دوست داشتید می‌توانید مقدار پودر قند را کمتر یا بیشتر کنید.

- حواس‌تان باشد بیسکویت‌ها را زیادی در ترکیب قهوه و آب‌جوش نگه ندارید تا نشکنند.

- روی دسر را می‌توانید با میوه‌ها یا مغزها که در خانه دارید، تزیین کنید.

● چیزهایی که لازم داریم: یک بسته بیسکویت پتی‌پور، یک قوطی خامه صبحانه، دو بسته پنیر خامه‌ای یک‌نفره، سه قاشق غذاخوری پودر قند، یک قاشق چای‌خوری وانیل، دو قاشق چای‌خوری پودر قهوه

