T I R A M I S U

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 نأتي بوعاء ونضع فيه صفار البيض ، فانيليا، سكر ، طحين ، نشاء الذرة ، حليب ثم نخفق المكونات على البارد وبعد ذوبان الخليط نرفعهم على النار ونتركهم حتى الغليان مع التحريك المستمر لهم (بتضلوا تحركوا الخليط ، دائماً الخليط يلي فيه بيض بترفعوا على النار لازم ما توقفوا تحريك لحتى يسمك القوام معكم و يوصل للقوام المطلوب ليش ؟ لانو البيض يمكن يتعرض للطبخ عن طريق النار لهيك لازم تضلوا تحركوا الخليط ، ولازم يغلي منشان تروح طعمة الطحين والنشا)، وبعد الغيان نرفع الوعاء عن النار ونتركهم جانباً حتى يبرد الخليط (بتضلوا 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 نأتي باللبنة ونضعها فوق الخليط (حصراً لبنة المعلبة الحلوة)، ثم نخفق المكونات مع بعضهم في الخفاقة الكهربائية، ثم نأتي بوعاء ونضع فيه ماء دافئ ثم نضع النسكافيه ونقوم بخلطهم حتى الذوبان ،ومن ثم ننزل اصابع البسكويت بخليط النسكافية (ما بتطولوا وانتوا عم تنزلوا البسكويت بالخليط لان فوراً بيتشرب) ونرصف أصابع البسكويت بصينية التقديم، ثم نضع طبقة من الخليط عليهم، وبعدها نضع الطبقة ثانية 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 وبتغطوها بورق نايلون)، وبعدها نخرج الصينية من الثلاجة وتُزيَّن بطبقة من الكاكاو ثم تصبح التيراميسو جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!