

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 5 ΛΕΠΤΑ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ: 1/5
ΜΕΡΙΔΕΣ: 1



"JAPANESE CHEESECAKE - TIRAMISU"



1 δόση espresso
2κ.σ γιαούρτι
2 σαβαγιάρ
1κ.σ τυρί κρέμα
1κ.γ σιρόπι σφενδάμου

1. Τρέξε σε ένα μπολάκι έναν espresso
2. Βούτηξε μέσα 2 σαβαγιάρ κομμένα στη μέση και βγάλε τα γρήγορα
3. Στον espresso που θα μείνει ανακάτεψε το γιαούρτι, το τυρί κρέμα και το σιρόπι σφενδάμου.
4. Βάλε από πάνω τα σαβαγιάρ και βύθισε τα ελαφρώς.
4. Κοσκίνισε κακάο από πάνω