



Tiramisu

تيراميسو

Malzemeler

Zeesan Tiramisu	250 gr
Whiplio Sıvı Şanti	1250 gr
Su	310 gr
Biscamix Kakaolu Pandispanya	
Kakao Tozu	15 gr
Kahve	10 gr
Şeker	100 gr

Ingredients

Zeesan Tiramisu	250 gr
Whiplio Vegetable Cream	1250 gr
Water	310 gr
Biscamix Choco Sponge Cake	
Instant Coffee	15 gr
Cacao	10 gr
Sugar	100 gr

المواد

250	تيراميسو Zeesan
1250	شانتية سائلة Whiplio
310	ماء
	Biscamix الكعكة الإسفنجية بالكاكو
10	قهوة
100	سكر



1

Zeesan Tiramisu karışımı dökülür su eklenir ve manuel olarak çırpılır. Aynı bir kaptaki su, kahve ve şeker karıştırılır.

Mix **Zeesan Tiramisu** and water manually, separately mix water, instant coffee and sugar in another cup.

يتم سكب خليط تيراميسو، ثم إضافة الماء، ويتم الخلط يدوياً. يتم خلط ماء وقهوة وسكر في وعاء آخر



2

Önceden pişirilmiş **Biscamix Kakaolu Pandispanya** enlemesine 3 dilime bölünür. Divide cooked **Biscamix Cocoa sponge** cake into 3 layers.

يتم تقطيع كعكة إسفنجية Biscamix بالكاكاو مطهوه مسبقاً إلى 3 قطع عرضية.



3

Dilimlenen **Biscamix Kakaolu Pandispanyanın** ilk patı çemberin içine yerleştirilir.

Place the first layer on the ring.

يتم وضع القطعة الأولى من كعكة Biscamix بالكاكاو التي تم تقطيعها داخل طوق.



4

Hazırlanan su, kahve ve şeker karışımı ile kekin tabanı ıslatılır.

Soak this layer with a mixture of water, instant coffee and sugar.

يتم تبليل قاعدة الكعك بخلط الماء والقهوة والسكر المعد.



5

500 gr **Whiplio** karıştırma kabına dökülür ve yarı çırpılmış sertlikte olacak şekilde karıştırılır.

Pour 500 gr **Whiplio** into the mixer and beat till a semi-whipped hardness.

يتم سكب 500 غ من خليط Whiplio في وعاء، ويتم الخلط بحيث يكون القوام نصف مخفوق.



6

Hazırlanan **Zeesan Tiramisu** karışımının içine yarı çırpılmış Whiplio dökülür.

Pour the half-whipped whiplio with **Zeesan Tiramisu** into the mixer.

يتم سكب Whiplio نصف مخفوق في خليط Zeesan تيراميسو المعد.



7

İki karışım homojen bir kıvam alana kadar manuel olarak çırpılır. (makine ile yapılırsa kesilir ve sertleşir). Beat these mixes manually otherwise it becomes harder.

يتم خلط الخليطان يدوياً حتى الحصول على خليط متجانس. (إذا تم الخفق بالآلة يتصلب وينقطع)



8

Islatılan taban kekin üzerine tek kullanımlık şanti torbası yardımı ile karışım sıkılır. 2. Kat kek koyulur ve kahveli karışım ile ıslatılır. (2 kez uygulanır).

Pipe the Zeesan Tiramisu mixture on top of the wet layer. Place the second layer cake and soak it with the coffee mixture. (apply 2 times).

يتم عصر الخليط بواسطة كيس شانتيه للإستخدام مرة واحدة فوق القاعدة المبللة للعكس. 2. يتم وضع طبقة من الكعك ويتم تبليلها بخلط القهوة (يتم التطبيق مرتين)



9

Şanti karışımından bir kat daha sıkılır. Pipe one more layer with whipped mixture.

يتم عصر طبقة أخرى من خليط الشنتيه.



10

Sıkılan şanti spatula yardımı ile düzeltilir ve yüzeyi pürüzsüzleştirilir. Kakao ile süslenir.

Spread over with spatula, and make surface smooth. Decorate with cocoa.

يتم تسوية الشانتيه المعصورة بواسطة ملعقة مبسطة، ويتم تلميس السطح. يتم التزيين بالكاكاو.



11

Afiyet olsun. Enjoy your meal.

صحة وعافية.