



Tiramisu

تiramisu

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

المقادير

250	غ	Zeesan
1250	غ	Whiplio
310	غ	ماء
		الكعكة الإسفنجية بالكاكاو
10	غ	قهوة
100	gr	سكر



1

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

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

يتم سكب خليط تiramisu ، ثم إضافة الماء، ويتم الخلط يدويا. 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 مطهوة 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 طرق.



4

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

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

يتم تبليغ قاعدة الكعك بخلط الماء والقهوة والسكر المعد.



5

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

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

يتم سكب 500 غ من خليط **Whiplio** في وعاء، ويتم الخلط بجيش تكون 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 Tiramisu**.



7

İki karışım homojen bir kıvam alana kadar manuel olarak çırpılır. (makine ile yapılrısa kesilir ve sertleşir).

Beat these mixes manually otherwise it becomes harder.

يتم خلط الخليطين يدوياً حتى الحصول على خليط متجانس.

(إذا تم الحقن بالآلة يتصلب وينقطع)



8

İslatılan 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 للعكل. 2. يتم وضع طبقة من الكعك و يتم تبليغها 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 الشانتيه.



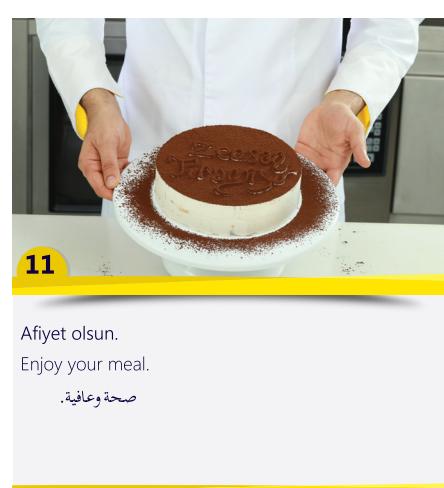
10

Sıkılan şanti şpatula yardımı ile düzeltirilir 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 تلبيتها بخليط

القهوة (يتم التزيين بالكاكاو).



11

Afiyet olsun.

Enjoy your meal.

صحة وعافية.