TRİLEÇE

5 Adet Yumurta
10 Yemek Kaşığı Şeker
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
5 Yemek Kaşığı İrmik
10 Yemek Kaşığı Un
1 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Vanilya
Sütlü Şerbeti İçin:
5 Yemek Kaşığı Şeker
5 Su Bardağı Soğuk Süt
2 Kutu Krema (400 ml)
1 Su Bardağı Süt Tozu
Karamel Sos İçin:
5 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
Yarım Su Bardağı Süt
1 Kutu Krema (200 ml)
1 Yemek Kaşığı Tereyağı

Derin kap içerisinde yumurta ve şekeri bembeyaz oluncaya kadar mikser yardımıyla çırpıyoruz.
Üzerine sıvı yağı ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz.
İrmik, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek spatula yardımıyla alttan yukarı aynı yönde karıştırıyoruz.
Harcımız hazır olunca yağlanmış derin tepsi yada borcama dökerek önceden ısıttığımız 160 derece fırında 40-50 dk pişiriyoruz.
Kürdanla kontrol ederek kekimiz pişince fırından çıkarıp soğumaya bırakıyoruz.
Sütlü şerbetini hazırlamak için derin kap içerisine 5 yemek kaşık şeker ve 5 su bardağı sütü mikser yardımıyla çırpıyoruz. 1 su bardağı süt tozunu ekleyerek köpük köpük olana kadar çırpıyoruz. 2 paket kremayı ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz.
Bütün malzemeler karıştığında sütlü şerbet hazırdır. Buzdolabında bekletebilirsiniz.
Sütlü şerbeti pişirmiyoruz. (Süt tozu kahvelerde beyazlatmak için kullanılan değil, pasta için kullanılan süt tozu olandır, marketlerin pasta malzemesi reyonlarında bulabilirsiniz.)
Karamel sos hazırlamak için tava içerisine (teflon) esmer şeker ve 1 yemek kaşığı tereyağını ekleyerek kısık ateşte ocağa bırakıyoruz. Karıştırmıyoruz, şeker ve yağ eriyip karamelize olmasını bekliyoruz. Eriyen yağ ve şeker üzerine süt ve kremayı ilave ediyoruz ve hızlı şekilde karıştırıyoruz. Şeker katılaşıyor endişelenmeyin karıştırdıkça, piştikçe eriyor ve koyu kıvam alıncaya kadar sürekli karıştırıyoruz. Soğuması için ocaktan alıyoruz.
Ilık olan keki kesiyoruz ve kürdan yardımıyla delikler açıyoruz. Soğuk olan şerbeti yavaş yavaş ilave ediyoruz.
Buzdolabında 1 saat kadar şerbeti çekmesi için dinlendiriyoruz. Şerbeti çeken kekimizin üzerine köpükler kalacaktır. Elimizle köpükleri sıyırıp alıyoruz. Hazırladığımız soğuyan karamel sosunu üzerine gezdiriyoruz.
Buzdolabında 1-2 saat dinlendirdikten sonra servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:131566 • adı:Trileçe • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:57