



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI TRİLEÇE

<https://www.elele.com.tr>

Keki için:

5 yumurta

250 g tozşeker

300 g un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

1 litre light süt

500 g krema

Yarım su bardağı toz şeker

Üzeri için:

150 g frambuaz

100 g böğürtlen

2 yemek kaşığı tozşeker

1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Yarım çay bardağı su

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayrı kaselere ayırın. Sarıların üzerine şekeri ekleyip mikser ile iyice çırpın. Beyazlarını da bir tutam tuz ile temiz ve kuru mikser uçları kullanarak kar haline gelene kadar çırpın. Ayrı bir kasede kuru malzemeleri eleyerek karıştırın. Yumurta sarılarını ekleyin ve hafif çırpın. Yumurta aklarını söndürmeden spatula ile yavaş yavaş karıştırarak ekleyin ve karışımı yağlanmış 30x30 ebadında kare bir fırın kabına döküp spatula ile düzleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Şerbeti için; süt, toz şeker ve kremayı derin bir tencereye alın. Tozşeker eriyene kadar karıştırıp ısıtın. Kaynatmadan ateşten alın ve soğumaya bırakın. Fırından çıkan keki karelere bölün ve üzerine süt şerbetini gezdirin. Tamamen sütü çekene kadar bekletin. Üzeri için; frambuazları blender ile çekip bir sos tenceresine alın. Şekeri ekleyin ve birkaç dakika pişirin. Nişastayı su ile eritip frambuaza ekleyin ve koyulaşmaya başlayınca ateşten alıp bir kenarda ara ara karıştırarak soğutun. Tatlının üzerini sosla kaplayın. Üzerini meyve ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128424 • adı:Frambuazlı Trileçe • gönderen:yaylalı • indirme tarihi:10.05.2025 - 09:11