



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI TRİLEÇE

Keki için:

5 adet yumurta

1 su bardağı şeker

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Keki ıslatmak için:

4 su bardağı süt

Yarım su bardağı şeker

200 ml krema

Üzeri için:

450 gram frambuaz

7 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı mısır nişastası (1 çay bardağı suda çözündürülmesi gerek)

1 su bardağı su

1 paket vanilya

Bir kap içerisinde şeker ve yumurta köpük olana kadar karıştırılır.

Kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyip çırpmaya devam edelim.

Yağlı kâğıt serili dikdörtgen şeklindeki kapa hamur harcımızı dökelim.

160 derecede ısıttığımız fırında 40 dakika kadar pişirelim.

Kek pişedursun keki ıslatmak için kullanacağımız krema, şeker ve sütü bir kapta çırpıp buzdolabına kaldıralım.

Tatlımızın üzerine kullanacağımız frambuazı bir tencereye alıp üzerine su ve şeker ekleyerek buzdolabında dinlendirmeye alalım.

Bir saat buzdolabında dinlenmesi gerekiyor.

Kekimizin piştiğini kürdan batırarak kontrol edelim.

Pişen keki ilk sıcaklığını atması için dinlendirelim.

Ilıklaşan keki yağlı kâğıt yardımıyla ters çevirerek kâğıttan kurtaralım.

Tekrar öteki yüzüne çevirerek tepsiye yerleştirelim.

Kekin tüm yüzüne kürdanla delikler açalım.

Daha önceki keki ıslatmak için yaptığımız karışımı kekin üstüne döküp katman halinde yayalım.

Buzdolabında beklettiğimiz frambuaz karışımını alıp üzerine suyla açtığımız nişastayı dökerek ocağa koyalım.

Ocakta kaynayan karışımı tel çırpıcıyla karıştırarak pişirelim.

Pişince içine vanilyasını ekleyelim.

Frambuaz karışımı ılıklaşınca kekin üzerinde gezdirelim ve üzerini tamamen kaplayalım.

Tatlı tamamen soğuyunca buzdolabına kaldıralım ve en az 3-4 saat dinlendirelim.

Dilediğinizle süsleyerek servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:156285 • adi:Frambuazlı Trileçe • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:40