



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ PUDİNGLİ TRİLEÇE

Keki için:

3 adet yumurta

125 gram Pakmaya Pudra Şekeri

150 gram un

2 çorba kaşığı ılık süt

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 tutam tuz

Keki ıslatmak için:

500 ml süt

100 ml krema

Üzeri için:

1 paket Pakmaya Güllü Puding

2 su bardağı süt

1 çay bardağı kavrulmuş file badem

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Beyazları Pakmaya Pudra Şekerinin yarısını ve tuzu bir karıştırma kabına alın. Köpük köpük olana dek mikserle çırpın.

Ayrı bir kaptan yumurta sarılarını kalan şekerle birlikte iyice çırpın. Ilık sütü de ilave edin.

Ayrı bir kaptan unu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve hamur kabartma tozunu harmanlayın. Unlu karışımı da yumurtalı karışıma ekleyip karıştırın.

Yumurta sarılı karışım ile diğer karışımı aynı kaptan spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak birleştirin.

Kek hamurunu yağlanmış kare ya da dikdörtgen fırın kaplarına dökün. Tepsiyi birkaç defa hafifçe tezgaha vurarak hamurun içindeki hava kabarcıklarının çıkmasını sağlayın. 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.

Keki ıslatmak için krema ile sütü çırpın.

Pişen kekleri fırından alın, sütlü krema karışımını kekin üzerine dökün. Kek sütlü karışımı tamamen çekince üzerine pişirdiğiniz Pakmaya Güllü Pudingi dökün.

Buzdolabında dinlendirdikten sonra üzerine yağsız olarak kavrulmuş file badem ile süsleyin. Soğuk soğuk servis yapın.



