



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ TRİLEÇE

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

5 adet yumurta
1 su bardağından 1 parmak eksik şeker
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sütlü sosu için;-
3,5 su bardağı süt (700 ml)
3 yemek kaşığı toz şeker
200 ml sıvı krema
Karamel sosu için;
1 çay bardağı şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
200 ml sıvı krema
Üzeri için;
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt (200 ml)

Trileçe tatlısı için öncelikle kekimizi hazırlayalım. Bunun için karıştırma kabına yumurta ve toz şekeri alarak köpük köpük oluncaya kadar yaklaşık 5 dakika kadar çırpalım.

Ardından un, kabartma tozu ve vanilya ekleyerek malzemeleri spatulayla güzelce karıştıralım.

Kek hamurumuz hazır. Şimdi keki pişireceğimiz borcamın boyutuna göre pişirme kağıdının kenarlarından keselim ve içerisine yerleştirelim. Benim kullandığım borcam 28/28 santimetre boyutlarında.

Kek hamurunu fırın kabına boşaltalım ve hamurun her yere eşit şekilde dağılması için kabı sallayarak güzelce yayalım.

Ardından 170 derece ısıttığımız fırında önce 10 dakika, daha sonra fırının sıcaklığını 150 dereceye düşürerek 30 dakika daha pişirelim.

Karamel sosu için toz şekeri küçük bir tencereye veya sos tavaına alalım, ara ara sallayarak şeker iyice eriyip karamel rengini alıncaya kadar bekleyelim.

Şeker tamamen eridikten sonra ocağın altını kısalım ve tereyağını ilave edip karıştıralım.

Tereyağı eridikten sonra sıvı kremayı ekleyerek sosumuz kıvam alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirelim.

Sosumuzu hızlıca soğuması için ısıya dayanıklı bir kabın içerisine alarak bir kenarda beklemeye bırakalım.

Keki ıslatacağımız sos için süt, toz şeker ve sıvı kremayı bir kabın içerisine alarak şeker eriyinceye kadar karıştıralım.

Fırından aldığımız kekin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra ters çevirerek üzerinden pişirme kağıdını çıkartalım.

Şerbetini daha iyi çekmesi için üzerine kürdanla delikler açalım.

Sütün tamamını kekin üzerine gezdirerek dökelim ve sütü iyice çekmesi için dinlenmeye bırakalım.

Krem şanti için uygun bir kaptaki soğuk süt ve krem şantiyi mikser yardımıyla iyice çırpalım. Bu aşamada sütün soğuk olması krem şantinizin daha kıvamlı olmasını sağlayacaktır.

Ardından 1-2 yemek kaşığı kadar krem şantiyi ayrı bir kaseye ayıralım ve buzdolabına kaldırarak kalanını kekin üzerine dökelim. Her yerine eşit bir şekilde yayalım.

Krem şantiyi eşit bir şekilde yaydıktan sonra tamamen soğuyan karamel sosunu da tatlının üzerine gezdirerek dökelim. Yine aynı şekilde pasta sıvama aparatı veya spatula ile üzerini düzeltelim. Karamel sosu dökmeden önce mutlaka soğuduğundan emin olmalısınız.

Ayırduğumuz krem şantiyle tatlının üzerine ince ince çizgiler çekeriz.

Son olarak bir kürdan yardımıyla çizdiğimiz çizgilere dik olacak şekilde çizikler atalım.

Tatlımızı güzelce dinlenmesi için birkaç saat buzdolabına kaldıralım.

Güzelce dinlendirdiğimiz karamelli trileçemiz servise hazır. Dilediğimiz boyutta dilimleyerek servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:177843 • adi:Karamelli Trileçe • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 23:07