



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ TRİLEÇE

4 adet oda sıcaklığında yumurta
1 çimdik tuz
3/4 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı un
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 su bardağı toz fıstık
Şerbeti için:
3 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket krema
Karamel sos için:
1 su bardağı toz şeker
4 çorba kaşığı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Oda sıcaklığında 90 gram tereyağı
Yarım su bardağı oda sıcaklığında krema

Yumurtanın aklarını ve sarılarını ayırın. Tuz ile aklarını köpürene kadar çırpın. Bir yandan yavaş yavaş toz şekeri ilave edin ve kabarana kadar çırpın. Sarılarını da ilave ederek karıştırın. Kalan malzemeleri de ekleyin ve spatula ile söndürmeden karıştırın. Pişirme kâğıdı serilmiş ve kenarları yağlanmış fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Kekin kenarlarını kurtarın ve bir tepsiye ters çevirin. İliyinca dikkatlice iki tarafına çatalla gözenekler açın. Alt kısmı yukarıya gelecek şekilde dikkatlice tekrar pişirdiğiniz kalıba yerleştirin. Şerbet için süt ve şekeri bir tencereye alın ve eriyene kadar orta ateşte karıştırın. Ocaktan alıp kremayı ilave edin iyice karıştırın. Yavaş yavaş kekin üzerinde gezdirerek dökün. Buzdolabında 2 saat soğutup dinlendirin. Bu esnada karamel için toz şekeri, suyu ve limon suyunu bir sos tenceresine alın ve hiç karıştırmadan sütlü kahverengini alana kadar pişirin. Dikkatlice tereyağını ilave edin ve eriyene kadar karıştırın. Kremayı da ilave edin ve karıştırıp ocaktan alın. Soğuyana kadar karıştırın. Trileçenin üzerinde gezdirerek servis edin.



