



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
5 yumurta
3 çay bardağı (180-200 g kadar) Pakmaya Pudra Şekeri
3 su bardağı (300 g) un
Yarım çay bardağı (50 ml) ılık süt
Bir tutam tuz
Keki ıslatmak için:
5 su bardağı (1 lt) süt
kutu (200 ml) Pakmaya ŞefKrema
Karamel sos için:
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 paket (200 ml) Pakmaya ŞefKrema
1 yemek kaşığı (25 g) tuzsuz tereyağı

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın.

Beyazları karıştırma kabına alın, Pakmaya Pudra Şekeri'nin yarısını ve bir tutam tuzu ekleyin. Kar haline gelene kadar mikserle çırpın.

Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ile unu bir kaptaki karıştırın.

Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını kalan şekerle birlikte çırpın. Ilık sütü de ilave edin. Unlu karışımı ilave edin.

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

Kek hamurunu yağlanmış kare ya da dikdörtgen fırın kabına dökün. Tepsiyi birkaç defa hafifçe tezgaha vurarak hamurun içindeki hava kabarcıklarının çıkmasını sağlayın.

Bu şekilde fırının rafında 10 dakika dinlendirin.

Fırının ısıyı 180 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

Karamel sos için yapışmaz yüzeyli bir tavaya şekeri dökün. Orta ateşte erimeye bırakın. Şeker kenarlarından erimeye başlayınca ateşi kısın. Tamamen eriyince tereyağını ekleyin.

Tereyağını ekledikten sonra hızlıca karıştırın. En son Pakmaya ŞefKrema'yı ilave edin. Bu sürede sürekli karıştırmaya devam edin.

Şekerler tamamen eriyip rengi değişerek sıvı hale gelince ocaktan alabilirsiniz. Sosunuz hazır.

