TRİLEÇE

Çiğdem Tiktaş

5 adet yumurta
10 kaşık toz şeker
½ su bardağından fazla sıvı yağ
10 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 su bardağı süt
4 kaşık toz şeker
200 ml sıvı krema
3 kaşık toz şeker
200 ml sıvı krema
1 kaşık tereyağı

Öncelikle tatlımızın kekini yapalım. Beş yumurtanın akını ve sarısını ayıralım. Yumurta beyazlarını on kaşık toz şekerle çırpın, kar haline gelsin. Diğer malzemeleri de ekleyip yumurta sarılarıyla karıştırın. Kare bir ısıya dayanaklı cam kabı sıvı yağla yağlayıp keki 180 derecede pişirin. Üzeri için 4 bardak sütle dört kaşık toz şekeri ve bir bardak kremayı çırpın, biraz koyulaşsın. Kek pişince bu süt şerbetini üstüne dökün. Diğer yanda bir tencereye üç kaşık toz şekeri koyun, eriyip karamel haline gelince bir bardak kremayı karıştırın. Altını kapatınca bir kaşık tereyağını ekleyin. Tatlının üstüne dökün. Bu arada kekin üstüne kürdanla delikler yapın ki sosu çeksin.



© lezzetler.com tarif no:117710 • adı:Trileçe • gönderen:kuzucukk • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:47