



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLEÇE

<http://www.hurriyet.com.tr>

Pandispanyası için:

4 adet oda sıcaklığında yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 fiske tuz

Şerbeti için:

3 su bardağı süt

1 paket krema

5 yemek kaşığı toz şeker

Karamel sosu için:

1 paket krema

5 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

Önce karameli hazırlayın. Bunun için şekeri çelik bir tencereye alın ve kısık ateşte rengi kahveye dönüşüp eriyinceye kadar bekletin. Krema ve tereyağını da ilave edin ve katılaştan şekerin kaynayarak erimesini bekleyin. Kıvama gelince ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Pandispanyası için yumurtanın sarılarını ve aklarını ayrı kaplara alın. Beyazına bir fiske tuz ekleyin ve köpürüp beyazlaşınca kadar 5 dakika kadar mikserle çırpın. Sarılara şekeri ekleyin ve yine 5 dakika kadar şeker eriyene kadar çırpın. Unu, kabartma tozu ve vanilyayı elekten geçirerek yumurta sarılarına ilave edin. Mikser kullanmadan bir spatula ya da kaşık yardımı ile karıştırın. Krema haline gelmiş yumurta akını hamura ilave edin ve yine spatula ile karıştırıp hamura yedirin. Bu işlemi alttan üstte hareketlerle yapın ki havası sönmessin.

Hamuru tepsiye dökün. Soğuk fırına koyun ve 175 dereceye ayarlayın. Yaklaşık 30 dakika kadar fırın kapağını açmadan pişirin. Kek pişerken şerbetini hazırlayın. Bunun için küçük bir tencereye sütü, toz şekeri ve kremayı alın. Kaynamayacak şekilde ısıtın ve ocaktan alın. Karıştırarak hem şekerin erimesini hem de soğumasını sağlayın.

Pandispanya fırından çıkınca ilk sıcaklığının geçmesi için 5 dakika kadar bekleyin. Üzerine kürdanla delikler açın ve ılınmış olan şerbeti dökün. Bu şekilde dolapta 1 saat bekletin. Soğuyunca karameli dökün ve buzdolabına alın. 3-4 saat kadar daha bekletin. İsteğe bağlı krem şanti ile süsleyin. Dilimleyerek servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:143477 • adi:Trileçe • gönderen:kınlı kuzu • indirme tarihi:22.04.2025 - 02:12