# TRİLEÇE

4 yumurta
1 tutam tuz
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti İçin:
3 su bardağı soğuk süt
Yarım su bardağı toz şeker
200 ml krema
Karamel sos için:
5 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
1 paket krema
Üzeri için:
Vanilyalı dondurma

Yumurtaların sarısı ve beyazını ayırın. Yumurta aklarını tuz ile kar haline gelene kadar çırpın. Diğer bir kapta ise yumurta sarılarını toz şeker ile iyice çırpın. Un, zeytinyağı vanilya ve kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurta aklarını spatula yardımıyla unlu karışıma yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Karışımı yağlı kağıt serili fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Şerbeti için gerekli olan tüm malzemeyi bir kaseye alıp süt iyice köpürünceye kadar çırpın. Buzdolabına alıp soğumaya bırakın. Karamel sosu için şekeri yapışmaz yüzeyli bir tavaya alın ve eriyene kadar pişirin. Tereyağı ve kremayı ilave edip hızlıca karıştırın. Kek ılıkken kürdan batırarak delikler açın ve soğuk şerbeti üzerine dökün. Şerbeti tamamen çektiğinde karamel sosu dökün. Dondurma ile süsleyerek servis yapın.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.03.2024

© lezzetler.com tarif no:146869 • adı:Trileçe • gönderen:perver • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:57