TRİLEÇE

Keki içi:
1,5 çay bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 bardak un (su bardağı)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 bardak soğuk süt (su bardağı)
Yarım su bardağından biraz fazla toz şeker.
1 paket süt kreması (200 ml küçük paket)
Üzerine Karameli için:
5 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı oda ısısında tereyağı
1 paket süt kreması (200 ml küçük paket)

Çırpma kabının içine yumurta ve şekeri koyup yumurta iyice beyazlayana kadar mikser yardımı ile karıştırın.
Karıştırma kabınızın içine un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyin.
Bir tahta kaşık yardımı ile karıştırın.
Derince bir tepsi veya borcamı tereyağ ile yağladıktan sonra karışımı dökün.
180 derecelik fırında üstü kızarana kadar 45-50 dakika pişirin. Kekiniz pişerken sütlü şerbeti hazırlayın.
Tüm şerbet malzemelerini geniş bir kâseye koyup mikser yardımı ile iyice köpürtene kadar çırpın.
Köpüğün sütün üstüne çıkması gerekiyor. (10-12 dakika kadar sürecektir.) Kabınızın içindeki köpük çok gözükecek ama merak etmeyin kek hepsini emiyor.
Şimdide karamel sosu hazırlayın.
Şekeri teflon tavaya koyup kısık ateşte esmerleşene kadar ateşte bırakın ama yakmayın. Kendi kendine karamelize olmasını bekleyin.
Şekerin rengi koyulaşınca içine tereyağını koyun. Bir kaşık yardımı ile bir yandan karıştırın.
Süt kremasını ekleyip karıştırın. Bu aşamada hızlı olmalısınız. Krema kesilmesin.