



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRİLEÇE

<https://acunn.com>

5 adet yumurta  
1 su bardağından 1 parmak eksik şeker  
1,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Sütlü sosu için;  
3,5 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı toz şeker  
200 g sıvı krema  
Karamel sosu için;  
1 çay bardağı şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
200 g sıvı krema  
Üzeri için;  
1 paket krem şanti

Krem şantili trileçe yapmak için öncelikle karıştırma kabımıza yumurta ve toz şekeri alıp boza kıvamına gelene kadar çırpalım.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip spatulayla alttan üste doğru karıştırıp yağlı kağıt serili fırın kabına dökelim.

170° lik fırında 10 dk, sonra ısıyı 150° düşürüp yaklaşık 30 dk pişirelim.

Trileçenin sütlü sosu için uygun bir kaptaki süt, toz şeker ve sıvı kremayı çırıp buzdolabında bekletelim.

Karamelli sosu için, tavamıza şekeri alıp orta ateşte sürekli karıştırarak erimesini sağlayalım.

Açık bir renk alınca 1 yemek kaşığı tereyağını ekleyelim ve yağın erimesini sağlayalım.

Son olarak sıvı kremayı da ekleyip sosumuz kıvam alana kadar kısık ateşte kısa süre karıştırarak pişirelim.

İlimiş olan kekimizi ters çevirip yağlı kağıdı çıkarıp çatalla delikler açalım.

Soğuk şerbetimizi kekin üzerine dökelim.

1 paket köpürtülmüş krem şantiden süslemek için biraz ayırıp kalanını kekin üzerine yayalım.

İlimiş olan karamel sosumuzu krem şantinin üzerine dökelim.

Ayrılmış olduğumuz krem şanti ile süsleyip kürdan ile şekil verelim.

5-6 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:154732 • adı:Trileçe • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:58