TRİLEÇE

5 tane yumurta
1 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı un
Şerbeti için:
3 su bardağı süt
1 paket krema
1 su bardağı şeker
Üzeri için:
1 paket krem şanti
2 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 paket krema
2 yemek kaşığı tereyağı

Trileçe tarifine kek tarifindeki gibi şeker ve yumurta sarılarını çırparak başlayın. Yumurtanın beyazını ayrı bir kapta köpürene kadar çırpın. Şekerli yumurtalı karşıma vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Ardından yumurta beyazını da ekleyip spatula ile karıştırın. Yağlanıp un serpilmiş kek kalıbı ya da borcoma karışımı döküp 160 derecelik fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Kek tarifinde olduğu gibi kürdanla pişip pişmediğini test edebilirsiniz. Ardından şerbeti için süt, krema ve şekeri ocakta kaynatıp ılımasını bekleyin. Son olarak karameli hazırlamalısınız.
Toz şekeri tencereye döküp karıştırarak erimesini sağlayın. Üzerine tereyağını ekleyin. Fokurdamaya başlayan tereyağlı şekerin üzerine kremayı ekleyin ve karıştırıp ocaktan alın, soğumaya bırakın. Soğumuş malzemeleri bir araya getirme vakti geldi. trileçe kekini üzerine ılık sütlü şerbeti ekleyin ve sütü iyice çektikten sonra buzdolabında soğumaya bırakın. Bu sırada 1 su bardağı süt ile bir paket kremşantinizi çırpın. Soğuyan trileçenin üzerine ince bir katman kremşanti sürdükten sonra hazırladığınız karamel sosu sürün. Dilimleyerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:156144 • adı:Trileçe • gönderen:Cumartesi • indirme tarihi:25.08.2025 - 03:35