



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİLECE

Kek için:

5 adet yumurta

1.5 su bardağı şeker

1.5 su bardağı un

2 paket şekerli vanilin

1 silme çay kaşığı kabartma tozu

1 çimdik tuz

Fırın kabını yağlamak için 1 çay kaşığı tereyağı

Şerbeti için:

3 su bardağı süt

2 paket krema

1 su bardağı süt tozu

Karamel için:

5 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

1 paket krema

1/2 su bardağı süt

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırıyoruz. Yumurta aklarını bir çimdik tuz ilavesiyle kar gibi olana kadar çırpıyoruz. Şeker ekleyip beş dakika daha çırpıyoruz. Sarıları ayrı bir kaptaki çırpıyoruz, sarıları aklara yavaş yavaş ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı yavaş yavaş ekleyerek bir spatula ile pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırıyoruz. Fırın kabını yağlıyoruz. Kek karışımını tepsiye döküyoruz. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında fırınıyoruz. Kek soğuduktan sonra derin bir kaptaki şerbeti için süt ve süt tozunu köpürene kadar çırpıyoruz. Kremayı ekleyip iki dakika daha çırpıyoruz. Şerbeti soğuk olarak kekin üzerine gezdiriyoruz, kesinlikle pişirmiyoruz. Karamel için tereyağ ve şekeri geniş bir tavaya alıp kısık ateşte eritiyoruz. Karıştırılmadan şeker eriyip kahverengi bir sıvı haline gelene kadar bekliyoruz. Kremayı ve sütü yavaş yavaş ekleyip karameli hızlıca çırpıyoruz. Karıştırarak koyu karamel kıvamı alana kadar pişiriyoruz. Karameli şerbetini çeken kekin üzerine gezdiriyoruz. Buzdolabında iki saat dinlendirip servis yapıyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.03.2023