TRİLEÇE

Keki için:
1 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 Yemek kaşığı ılık su
6 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
1 paket krema (200 g)
1 litre süt
1 çay bardağı toz şeker
Karamel sosu için:
1 paket krema (200 g)
6 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 paket krem şanti

Önce karıştırma kabına yumurtayı ve şekeri alalım ve çırpalım. Ardından su, sıvı yağ, un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edelim, çırptıktan sonra fırın kabına dökelim.
Önceden ısıttığımız 170 derece fırında, yaklaşık 40 dakika kekimizin üzeri pembeleşinceye kadar pişirelim.
Trileçe keki pişerken karamel sosunu hazırlayalım. Şekeri küçük bir tencereye alalım.
Kısık ateşte, şeker eriyip karamelize olana kadar kaşıkla karıştıralım. Şekerimizin üzerine tereyağını ekleyelim. Kremayı ilave edelim. Şekerler sertleşebilir karıştırmaya devam edelim. Karamel sosumuzu, ocaktan alarak soğumaya bırakalım.
Keki fırından çıkarın. 10 dakika daha bekletelim keki ıslatmak için derin bir kaba süt, şeker, kremayı alalım ve karıştıralım. Şekerleri eritelim, şerbetimiz hazır.
Kekimizin üzerine kürdan ile delikler açalım. Sütü kekin üzerine gezdirelim.
Çekmesini bekleyelim. Kekin üzerine hazırlamış olduğumuz krem şantiyi sürelim. Soğumuş olan karamel sosu tatlının üzerine gezdirelim ve dinlendirelim.

© lezzetler.com tarif no:164638 • adı:Trileçe • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:01.05.2024 - 21:02