TRİLEÇE

Kek İçin:
5 adet yumurta
275 gram şeker
185 gram un
2 çay kaşığı vanilya özü
Yarım paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Fırın kabını yağlamak için 10 gram tereyağı
Sütlü Karışım İçin:
720 ml süt
400 ml krema
150 gram süt tozu
Karamel Sos İçin:
125 gram esmer şeker
15 gram tereyağı
200 ml krema
120 ml süt

Fırını 160 dereceye getirin. Bir kalıbı hafifçe tereyağı ile yağlayın.
Yumurtanın aklarını ve sarısını ayırın. Beyazları büyük bir karıştırma kabına koyun.
Yumurta aklarına bir tutam tuz ekleyin. Kar gibi olana kadar blender ile çırpın.
Şeker ilave edip, 5 dakika daha karıştırıcıyla çırpın.
Yumurta sarısını ayrı bir kapta karıştırın. Daha sonra yumurta sarısını, yumurta akları ile yavaşça birleştirin.
Karışıma vanilya özünü ilave edin.
Unu ve kabartma tozunu ayrıca bir kapta eleyin. Sonra tahta kaşıkla yumurtalı karışıma ekleyin. Aşağıdan yukarıya karıştırın, kabarıklığı söndürmemeye çalışın.
Pürüzsüz bir kıvam elde ettiğiniz zaman, harcı bir pişirme kabına dökün. Karışımı eşit olarak yaymaya çalışın. Gerekirse kabı hafifçe sallayın.
Kekinizi pişirin. Kürdan testiyle kekin pişip pişmediğini kontrol edin. Ortalama 40 dakika içinde kekiniz pişecektir. Pişen keki fırından alın.
Karamel Sosun Hazırlanışı
Şekerin karamelize edilmesi biraz zaman alır. Bu yüzden keki fırına koyar koymaz karamel sosu hazırlamaya başlayın.
Tereyağı ve şekeri bir tavaya koyun. Harcınız kahverengileşinceye kadar düşük ateşte bekletin. Şeker erimeye başladıktan sonra hafifçe karıştırın.
Sütü ve kremayı da sosa ilave edin ve karıştırma yapmayı unutmayın. Bu aşamada şeker sertleşebilir, endişelenmeyin ve tekrar erimesini bekleyin. Bunun için sabırlı olmanız gerekir, ancak çabanız işe yarayacaktır.
Derin bir kapta sütü ve süt tozunu köpürene kadar karıştırın.
Kremayı ekleyin ve 2 dakika daha karıştırma yapın.
Hazırladığınız harcı kenara alın.
Kek soğuduktan sonra porsiyon boyutunda kare dilimlere ayırın. Her kare dilimde 4'er delik açın.
Sonra sütlü karışımı pastanın üzerine eşit şekilde dökün. Kek, sütlü karışımı çok hızlı bir şekilde emecektir. Muhtemele pastanın üzerinde kabarcıklar olacak. Onları bir kaşıkla hafifçe düzeltin.
Son adımda karameli kekin üzerine iyice dökün.
Tatlınızı buzdolabında soğutun.
Soğuyan trileçeyi servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:166179 • adı:Trileçe • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:19.05.2024 - 21:52