TRİLEÇE

5 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1/4 çay bardağı sıvı yağ
Süt şerbeti için:
3.5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
3 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket krem şanti
1/3 su bardağı süt
Karamel sosu için:
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı krema

5 adet yumurtayı karıştırma kabına koyup mikserin yüksek devriyle çırpmaya başlayın. Şekeri azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin. Karışım beyazlaşıp köpük köpük olunca (yaklaşık 5 dakika sonra) sıvı yağ ve vanilyayı ekleyip bir süre daha çırpın. Un kabartma tozunu da ilave edip kaşıkla unu yedirene kadar kısa bir süre karıştırın. 27x35 cm'lik borcam kalıba döküp önceden ısıtılmış 160 derecedeki fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından almadan önce içinin pişip pişmediğini kürdan ya da bıçak batırarak kontrol edin. Keki fırından alıp soğutun.
Kasede süt, krema, vanilya ve şekeri karıştırın. Soğuyan kekin her yerine süt şerbetini dökün.
Krem şanti ve sütü çırpın. Krem şantiyi kekin üzerine çok ince bir tabaka halinde düzgünce sürün.
Toz şekeri tavaya dökün. Orta ateşte şekeri hiç karıştırmadan eritin. Şeker iyice eriyip kahverengi olunca tereyağını koyup eritin. Sıvı kremayı da ekleyerek karıştırın. Bu aşamada şeker tekrar katılaşıyor ama orta ateşte karıştırarak erimesini sağlayın. Karamel sosunu ılıttıktan sonra pastanızın üzerine eşit bir şekilde yayın.

© lezzetler.com tarif no:171298 • adı:Trileçe • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:26.05.2024 - 14:41