

Trileçe (Balkan Tatlısı)

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Süre Notu: 55 dakika hazırlık ve fırın süresine yakındır; karamel pişirme, ilk soğuma ve buzdolabında 2–3 saat dinlenme ayrıca gerekir.

Malzemeler:

□□ Kek için:

- 5 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin

□□ Sütlü Sos için:

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- 1 su bardağı süt tozu (isteğe bağlı)

□□ Karamel Sos için:

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kutu (200 ml) sıvı krema

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Trileçe için yumurtaları ve şekeri iyice köpürtün; unu karışıma havayı söndürmeden ekleyin. Sütlü sosun kreması ile karamelin 200 ml kremasını ayrı tutun; süt tozu isteğe bağlıdır.

Servis Önerisi:

Tatlıyı buzdolabında 2–3 saat dinlendirdikten sonra dilimleyin. Karameli soğumuş veya ılık halde eşit yayın; sıcak karamel ile hemen servis etmeyin.

Yapılışı:

1. Kekin Hazırlanması:

- Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana kadar mikserle çırp.
- Üzerine eleyerek un, kabartma tozu ve vanilini ekle. Spatula ile nazikçe karıştır.
- Yağlanmış büyük bir borcama dök ve 180°C'de önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişir.

2. Sütlü Sosun Hazırlanması:

- Bir kasede süt, krema ve kullanacaksanız süt tozunu güzelce çırp.
- Fırından çıkan kekin ilk sıcaklığı geçince üzerine kürdanla delikler aç ve sosu her yerine eşit dök.

3. Karamel Sosun Hazırlanması:

- Şekeri tavada kısık ateşte erit ve rengi koyulaşınca tereyağını ekle.
- Tereyağ eridikten sonra sıçramaya karşı dikkat ederek kremayı azar azar ekleyip karıştır.
- Karamel koyulaşınca ocaktan al ve biraz ılımasını bekle.

4. Servis:

- Kek sütlü sosu iyice çektikten sonra üzerine karamel sosu dök.
- Buzdolabında 2-3 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis et.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Keke batırılan kürdanda çiğ hamur kalmamalı. Sütlü sosu parça parça dökerek emilmesini izleyin; sosu çekmeyen kekin üzerine birden yığmayın. Karamel yanık koyu renk almamalı.

Kiraz'ın Mutfağı