KİRAZ'IN MUTFAĞI

Trileçe (Balkan Tatlısı)

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

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

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

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 süt tozunu güzelce çırp.

- Fırından çıkan sıcak kekin 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 yavaşça kremayı ekleyerek 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.

>> **İpucu: Tatlıyı bir gece dinlendirirsen, sütlü sosu daha iyi çeker ve daha lezzetli olur!**

Kiraz'ın Mutfağı