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

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri ve yumurta.

Ön Hazırlık:

Trileçe (Balkan Tatlısı) için bütün malzemeleri tartıp ölçün; yumurta ve süt ürünleri kullanılacaksa oda sıcaklığına yaklaştırın. Fırınlı tariflerde kalıbı yağlayıp tabanını hazırlayın ve fırını önceden ısıtın. Şerbet, sos veya meyveli karışım ayrı hazırlanacaksa tatlıya eklenmeden önce tarifte istenen sıcaklığa gelmesini bekleyin. Bu düzen, hassas kıvam aşamalarında zaman kaybını önler.

Servis Önerisi:

Tatlıyı yapısına göre dinlendirin veya soğutun. Porsiyonları servis anında kesin; yanında sade kahve ya da çay sunun.

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.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tatlıda kaşığın izi kısa süre görünmeli, çiğ un veya nişasta tadı kalmamalıdır. Fırınlanan yüzey eşit renklenmeli; iç bölüm tarifin yapısına uygun biçimde nemli kalmalıdır. Şerbet veya sos ekleniyorsa kontrollü ilerleyin. Kesmeden ya da porsiyonlamadan önce önerilen dinlenme süresine uymak tatlının dağılmasını önler.

Şeker miktarını gelişigüzel artırmayın; kıvamı yalnızca tat değil, yağ, un, yumurta ve sıvı oranı birlikte belirler.

Trileçe (Balkan Tatlısı) hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Tatlıyı tamamen soğuduktan sonra üzeri kapalı biçimde saklayın. Süt, krema veya yumurta içeren çeşitleri buzdolabına alın; servis öncesinde tarifin yapısına göre oda sıcaklığına yaklaştırın. Akışkan merkezli tatlıları bekletmeden tüketmek en iyi sonucu verir.

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

Kiraz'ın Mutfağı