Traly (Traliçe)

İngilizce
5 eggs
1 finger less sugar from
1 cup
1.5 cups flour
1 packet of baking powder
1 packet of vanilla

For the milk sauce;
3.5 glasses of milk
3 tablespoons of granulated sugar 200 g
of liquid cream

For the caramel sauce;
1 tea glass of sugar
1 tablespoon of butter
200 g of liquid cream For the above;
1 pack of whipped cream Preparation of

- Trileçe Recipe (Full Consistency) To make whipped cream trile, first put the egg and powdered sugar in our mixing bowl and whisk it until it reaches a boza consistency. Let's add flour, baking powder and vanilla, mix from bottom to top with a spatula and pour it into a baking dish lined with oily paper. Let's bake in 170 ° oven for 10 minutes, then lower the temperature to 150 ° and cook for about 30 minutes. Let's whisk the milk, granulated sugar and liquid cream in a suitable bowl for the Trileçe's milk sauce and keep it in the refrigerator. For the caramel sauce, let it melt by adding the sugar to our pan and stirring it constantly over medium heat. When it gets a light color, add 1 tablespoon of butter and let the oil melt. Finally, let's add the liquid cream and cook it by stirring for a short time on low heat until our sauce becomes thick. Let's turn our warm cake over, take out the greaseproof paper and make holes with a fork. Let's pour our cold sherbet on the cake. Spread the remainder on the cake to decorate 1 pack of whipped cream. Let's pour our warmed caramel sauce over whipped cream. Let's decorate it with the whipped cream we have separated and shape it with a toothpick. Let it rest for 5-6 hours and serve it by slicing.

Bon appetit to those who will try our magnificent caramel trillage.

Türkçe

5 adet yumurta
1 su bardağından 1 parmak eksik şeker
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Sütlü sosu için;

3,5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı toz şeker
200 g sıvı krema
Karamel sosu için;

1 çay bardağı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
200 g sıvı krema
Üzeri için;

- 1 paket krem şanti

Trileçe Tarifi (Tam Kıvamında)'ın Yapılışı

Kremşantili trileçe yapmak için öncelikle karıştırma kabımıza yumurta ve toz şekeri alıp boza kıvamına gelene kadar çırpalım.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip spatulayla alttan üste doğru karıştırıp yağlı kağıt serili fırın kabına dökelim.

170°lik fırında 10 dk, sonra ısıyı 150° düşürüp yaklaşık 30 dk pişirelim.

Trileçenin sütlü sosu için uygun bir kapta süt, toz şeker ve sıvı kremayı çırpıp buzdolabında bekletelim.

Karamelli sosu için, tavamıza şekeri alıp orta ateşte sürekli karıştırarak erimesini sağlayalım.

Açık bir renk alınca 1 yemek kaşığı tereyağını ekleyelim ve yağın erimesini sağlayalım.

Son olarak sıvı kremayı da ekleyip sosumuz kıvam alana kadar kısık ateşte kısa süre karıştırarak pişirelim.

Ilımış olan kekimizi ters çevirip yağlı kağıdı çıkarıp çatalla delikler açalım.

Soğuk şerbetimizi kekin üzerine dökelim.

1 paket köpürtülmüş krem şantiden süslemek için biraz ayırıp kalanını kekin üzerine yayalım.

Ilımış olan karamel sosumuzu krem şantinin üzerine dökelim.

Ayırmış olduğumuz krem şanti ile süsleyip kürdan ile şekil verelim.

5-6 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edelim.

Muhteşem karamelli trileçemizi deneyeceklere şimdiden afiyet olsun.

İmages

ProgressivePhoto(AşamalıFotoğraf)

1. One

1.

2. Two

2.

3. Three

3.

4. Four

4.

5. Five

5.

~Bon appetit~
~And~
~See you~