

Trileçe

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış bar 12/10

Üç sütlü şerbet ve karamel sosla hazırlanan yumuşak Balkan tatlısı.

Malzemeler

- 5 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı Süt
- 200 ml Krema
- 3 yemek kaşığı Süt tozu
- 1 su bardağı Karamel sos

Yapılış

1. Yumurta ve şekeri çırpmaya başlayın. Unla karıştırın. 170°C fırında 25-30 dakika pişirin.
2. Süt, krema ve süt tozunu çırptığınız kekin üzerine dökün.
3. Karamel sosu yayın ve tatlıyı 1 saat soğutun.

PÜF NOKTASI

Keki kürdanla delip sütlü karışımı yavaşça dökün; her kat eşit olsun.

SERVIS ÖNERİSİ

Karamel sos tamamen soğuyunca dilimleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta