

# Trileçe

Toplam 275 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

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 şekerini 5 dakika açılarak renk olana kadar çırpın.
2. Un ve kabartma tozunu ekleyip spatulayla alttan üste karıştırın.
3. Keki 170°C fırında 30 dakika sünger gibi kabarana kadar pişirin.
4. Süt, krema ve süt tozunu çırpıların üstüne dökün.
5. Keki 20 dakika bekletin, süt karışımına işlesin.
6. Karamel sosu yayılana kadar 1 saat soğutun.

### PÜF NOKTASI

Keki kürdanla delip sütlü karışımın üzerine dökün; her kat eşit olsun.

### SERVIS ÖNERİSİ

Karamel sos tamamen soğuyunca dilimleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta