

Arnavut Tatlısı(Trilece)

Malzemeler

Keki için:

5 adet yumurta
10 yemek kasığı toz şeker
1 su bardağı zeytinyağı
10 yemek kasığı un
5 yemek kasığı irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Serbeti için:

4.5 su bardağı soğuk süt
6 yemek kasığı toz şeker
2 paket 200 ml krema
2 yemek kasığı süt tozu

Karameli için:

5 yemek kasığı toz şeker
25 gr margarin
1 paket krema
1 paket vanilya

Yapılışı

Yumurta ve şeker iyice çırpılır, yağ ilave edilir. Un ve irmik karıştırılarak, kabartma tozu ve vanilya konulur. Büyük dikdörtgen borcama kek hamuru dokulur. 170c 45-50 dakika pısırılır. Serbeti için tüm malzeme mikserle enaz 10 dakika çırpılır. Kopugun sütn üstüne çıkması gerekiyor. Karameli için şeker tavada karamelize edilir. Şekerin sertleşmemesi için margarin ve krema hızlı bir şekilde dokulerek hızlıca çırpılır ve altı kapatılır. Butun hazırlıklar bitti. Kek ılıkken kesilerek, soğuk olan serbet yavaş yavaş üzerine dokulur. Servisten önce yaptığımız karamel tatlinin üzerine sürülür. Afiyet olsun.