

## **Rezept: Trileçe**

von Zeynep Çakan aus Münster

### **Zutaten für den Teig:**

5 Eier  
190 g Zucker  
350 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
etwas Wasser  
Butter zum Einfetten der Form

### **Zutaten für die Milchsoße:**

1 Liter Milch  
200 ml Sahne  
3 EL Zucker

### **Zutaten für die Sahnecreme:**

1 Portionsbeutel „Krem şanti“ (Türkisches gesüßtes Sahnepulver)  
200 ml Milch  
(ersatzweise einfach normale Schlagsahne mit Sahnesteif und Zucker aufschlagen)

### **Zutaten für die Karamellsoße:**

200 g Zucker  
1 EL Butter  
200 ml Sahne  
ggf. Milch

### **Zubereitung:**

Für den Teig die Eier trennen und das Eiklar steif schlagen. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Nach und nach das Mehl untermixen. Ebenso Backpulver und Vanillezucker. Außerdem etwas Leitungswasser bereitstellen und ggf. unterrühren. 70 bis 100 ml sollten in der Regel reichen, um den Teig leicht zähflüssig zu machen. Er sollte auch nicht zu dünn werden. Die Teigmasse in eine mit Butter gefettete Auflaufform (ca. 30 x 40 cm) oder ein tiefes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Den Teig in der Form abkühlen lassen.

Milch, Sahne und Zucker verrühren. Mit dieser flüssigen Mischung nach und nach den abgekühlten Teig tränken. Dazu am besten vorher mit einer Gabel viele kleine Löcher in den Teig stechen. Anschließend kühl stellen.

Für die Sahnecreme „Krem şanti“ mit Milch aufschlagen. Dieses bereits gesüßte türkische Sahnepulver bekommen Sie z. B. in türkischen Supermärkten. Sie können aber auch ganz einfach Sahne mit Sahnesteif und Zucker sehr steif schlagen. Das Ergebnis ist sehr ähnlich. Diese Sahnecreme nun gleichmäßig auf dem mit der Milchmischung getränkten Teig verteilen. Dabei etwas von der Sahne für die Deko beiseite stellen. Wieder alles kühlstellen.

Für die Karamellsoße in einem Topf den Zucker karamellisieren. Dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt. Ist der Zucker braun und flüssig, die Butter unterrühren. Schließlich noch die Sahne einrühren. Die Karamellsoße abkühlen lassen. Wird sie dabei zu fest, können Sie sie mit etwas kalter Milch geschmeidig rühren, bis sie leicht zähflüssig ist. Diese Karamellsoße nun gleichmäßig auf der durchgekühlten Sahnecremeschicht verteilen. Mit der beiseite gestellten Sahnecreme und einem Spitzbeutel nun parallel verlaufende feine Linien auf den Karamell geben und mit einem Zahnstocher Verzierungen in die Karamellsoße und die feinen Sahnestreifen „malen“. Bis zum Servieren wieder kühlstellen. 1 – 2 Stunden reichen, leckerer ist es, alles kühlt über Nacht richtig durch.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**