



Trileçe Tres Leche

تراليشه

Malzemeler

Burdenno Trileçe Miksi	500 gr
Yumurta	250 gr
Su	50 gr
Whiplio Sıvı Şanti	500 gr
Süt	1 kg

Dekorasyon

Paletta Miroir Karamel Jöle	500 gr
Paletta Miroir Beyaz Jöle	40 gr

Ingredients

Burdenno Tres Leches Mix	500 gr
Egg	250 gr
Water	50 gr
Whiplio Vegetable Cream	500 gr
Milk	1 kg

Decoration

Paletta Miroir Caramel Jelly	500 gr
Paletta Miroir White Jelly	40 gr

المواد

500	خليط تراليشه Burdenno
250	بيضة كاملة
250	بيضة كاملة
500	شانتيه سائلة Whiplio
1	حليب

للزينة

500	جلي كاراميل Miroir Paletta
40	جلي ابيض Miroir Paletta



1

Karıştırma kabına su, yumurta ve trileçe toz karışımı koyulur.

Add water, egg and Tres Leches mix into the mixing bowl.

يتم وضع الماء والبيض وخليط مسحوق ترليشه في وعاء الخلط.



2

Mikser yardımı ile 1. seviyeden başlayıp 2. ve 3. seviyede 5 dakika çırpılır.

Mix the batter with whisk for 5 minutes starting from level 1 and then level 2-3.

يتم الخفق بالخفاقة لمدة 5 دقائق بدء من المستوى 1 ثم 2 ثم 3.



3

500 gr lık tepsiye (25x35cm) yağlı kağıt serilir.

Put a baking paper into the 500g tray(25*35cm).

يتم وضع ورق زيت في صينية ابعادها 25x35سم وتتسع ل500غ.



4

Hazırlanan harc tepsiye dökülür.

Pour the batter onto the tray.

تم سكب الخليط المعد في الصينية.



5

Tepsiideki harc, palet yardımı ile homojen olacak şekilde düzeltilir.

Set the dough in the tray and make surface smooth with the pallet.

يتم تسوية الخليط الموجود في الصينية باستخدام ملعقة مسطحة بحيث يكون متجانساً.



6

Taş taban fırında üst: 185°C, alt: 165°C de 40 dakika pişirilir.

Place the tray in a deck oven at a temperature of 185°C (upper side),165°C (lower side) for 40 minutes.

يتم الطهي لمدة 40 دقيقة في الطابق العلوي في الفرن بدرجة: 185 درجة، وفي الطابق السفلي: 165 درجة.



7

Pişen trileçe başka bir kaba ters çevirilir (üstünün tamamen düz gözükmesi için) ve yağlı kağıt çıkarılır.

The Tres Leches cake's tray is inverted to another tray (to make it look completely flat) and peel the paper off.

يتم قلب التريلشه الناضجة في وعاء آخر، (حتى يظهر السطح بشكل واضح) ويتم اخراج ورق الزيت.



8

1 litre süt ile 500 gr Whiplio sıvı şanti karıştırılır.

Mix 500 g of Whiplio vegetable cream with 1 liter of milk.

يتم خلط 1 كيلو حليب مع شانتيه Whiplio سائل.



9

Trileçe 35-45°C arasında sıcaklığa geldiğinde hazırlanan karışım trileçeye kepez yardımı ile eşit şekilde dökülür ve kek ıslatılır.

When the Tres Leches cake is cooled at a temperature of 35-45 ° C, pour over the mix on top of the cake.

عندما تصل التريلشه الى حرارة 35-45 درجة، يتم سكب الخليط المعد الى التريلشه باستخدام مغرفة بشكل متساوي ويتم تبليل الكعكة.



10

Karışımı döktükten sonra trileçe sıvısı çekmesi için 15 dakika buzdolabında dinlendirilir.

Rest in the refrigerator for 15 minutes.

بعد سكب الخليط يتم ترك التريلشه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة حتى تمتص السوائل وترتاح.

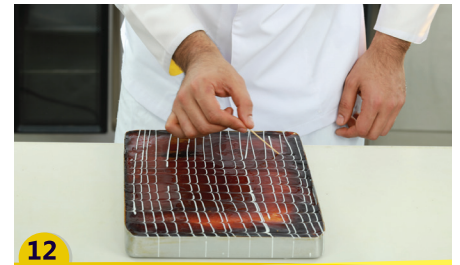


11

Dolaptan çıktıktan sonra üzerine sıvı şanti ince bir tabaka olarak yayılır ve 500g Paletta Miroir Karamel jöle en üste palet yardımıyla yayılır.

Spread over whipped vegetable cream as a first layer then pour and spread over 500 g Paletta Miroir Caramel jelly.

بعد اخراجها من الثلاجة، يتم مد طبقة رقيقة من الشانتيه السائلة ثم يتم مد 500غ جلي miroir كراميل على أعلى طبقة بواسطة ملعقة مسطحة.



12

30-40 gr Paletta Miroir Beyaz jöle yardımıyla süslenir. Trileçe servise hazırdir, afiyet olsun.

Decorate with 30-40 grams of Paletta Miroir White jelly. Enjoy with the Tres Leches.

يتم التزيين باستخدام 30-40 غ من جلي miroir ابيض التريلشه جاهزة للتقديم، صحة وعافية.

