

دسر تریلچه؛ محبوب ترین و خوشمزه ترین دسر ترکیه

11 آبان 1404

تریلچه نوعی دسر ترکی خوشمزه و محبوب است که از ترکیب یک لایه کیک اسفنجی با خامه و سس کارامل تهیه می شود.

مواد لازم برای تهیه دسر تریلچه

تخم مرغ: ۳ عدد
آرد سفید قنادی: ۱ پیمانه
شکر: ۱ پیمانه
ترکیب روغن و آب: نصف پیمانه
بیکینگ پودر: نصف قاشق غذاخوری
وانیل: نوک قاشق چای خوری
خامه قنادی: ۱ لیوان
مواد لازم برای تهیه کارامل
شکر: نصف پیمانه
آب: نصف پیمانه

طرز تهیه تریلچه

برای درست کردن این دسر خوشمزه ابتدا زرده و سفیده های تخم مرغ را از هم جدا کنید.

شکر را نصف کنید.

نیمی از شکر را کم کم به سفیده اضافه کنید و با دور تند همزن برقی هم بزنید تا سفیده فرم بگیرد و از ظرف بیرون نریزد.

در مرحله بعد باقی شکر را با زرده ها و وانیل هم بزنید تا کرم رنگ و شفاف شود.

حالا ترکیب آب و روغن مایع را اضافه کنید و سی ثانیه دیگر هم بزنید.

همزن برقی را کنار بگذارید و آرد و بیکینگ پودر را با الک کم کم به مواد اضافه کنید و با لیسک از یک جهت هم بزنید.

در آخر سفیده فرم گرفته را اضافه کنید و با لیسک هم بزنید تا مایه یکدست شود.

کف یک قالب مستطیلی ۲۰ سانتی کاغذ روغنی پهن کنید و مایه کیک را داخل قالب بریزید.

قالب را داخل فر ۱۸۰ درجه به مدت ۴۰ دقیقه قرار بدهید تا کیک بپزد.

بعد از پخت، قالب را از فر خارج کنید تا کیک خنک شود، سپس کیک را از قالب خارج کنید و داخل ظرف مخصوص سرو بگذارید که ترجیحاً کمی لبه‌دار باشد.

برای درست کردن لایه کاراملی، شکر را داخل ماهی تابه نجسب بریزید و روی حرارت ملایم اجاق گاز بگذارید تا کم کم آب شود.

اصلاً شکر را هم نزنید و فقط ماهی تابه را دور بدهید تا شکر کم کم کاراملی شود.

وقتی شکر کاملاً آب شد، نصف پیمانه آب را اضافه کنید و خیلی فوری هم بزنید.

وقتی آب را اضافه می‌کنید، شکر کمی سفت می‌شود اما نگران نباشید و مدام و با سرعت هم بزنید تا کم کم کارامل شل و شبیه به سس شود، سپس اجاق گاز را خاموش کنید تا سس کاراملی خنک شود.

خامه قنادی را با همزن برقی بزنید تا فرم بگیرد، سپس روی کیک بریزید و با لیسک پخش کنید.

در آخر سس کاراملی خنک شده را روی لایه خامه‌ای بریزید و خوب پخش کنید.

حالا دسر تریلچ خوشمزه ما آماده سرو است، نوش جان.

روش فرم دادن خامه قنادی

معمولاً برای فرم دادن خامه قنادی گفته می‌شود که آن را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه با همزن برقی هم بزنید؛ اما همان‌طور که می‌دانید، در قنادی خیلی نباید روی این زمان‌بندی‌ها تمرکز کنید و مهم‌تر از زمان‌بندی این است که شما ابزاری را که در اختیار دارید، بشناسید. به عنوان مثال ممکن است که همزن شما یک همزن قوی یا متوسط باشد. مسلماً نتیجه‌ای که در ۱۵ دقیقه با این دو همزن حاصل می‌شود، متفاوت است. ممکن است با همزن متوسط در ۱۵ دقیقه خامه آماده شود؛ اما همان نتیجه با یک همزن قوی در ۸ دقیقه به دست بیاید.

حالا اگر شما قدرت همزن‌تان را ندانید و با همزن قوی ۱۵ دقیقه خامه را هم بزنید، نهایتاً چیزی که به دست می‌آید، خامه فرم گرفته نیست. به زمان‌بندی‌ها توجه کنید؛ اما معیار اصلی باید آشنایی و شناخت ابزار کارتان باشد. در این قسمت طریقه صحیح فرم دادن خامه قنادی را بیان می‌کنیم.



همیشه وقتی خامه را از لوازم قنادی‌ها تهیه می‌کنید، بسته به نیازتان آن را در بسته‌های نیم کیلویی یا یک کیلویی یا کم‌تر بسته‌بندی کنید تا وقتی که خواستید از آن استفاده کنید، فقط بسته مورد نیاز را از فریزر خارج کنید. برای شروع کار باید خامه یخ زده را از فریزر خارج کنید و در دمای محیط قرار بدهید تا یخ‌زدایی شود و حالت بستنی پیدا کند.

بعد خامه را در کاسه بریزید و همزن را روی دور متوسط قرار بدهید. وقتی یک‌دست شد، آن را روی دور تند قرار بدهید. خامه وقتی زده شده نیست، براق است؛ اما وقتی شروع به آماده شدن می‌کند، کم‌کم رنگ آن مات می‌شود. وسط کار یک بار همزن را خاموش کنید و با لیسک آرام به صورت دورانی هم بزنید. خامه را زیر و رو کنید تا خامه‌های زیر ظرف هم زده شود. برای بهتر فرم گرفتن خامه کاسه حاوی خامه را در ظرف حاوی یخ قرار بدهید و بعد با همزن هم بزنید.

علاوه بر مات شدن خامه یکی دیگر از نشانه‌های خامه فرم گرفته این است که رد پره‌های همزن روی آن می‌افتد. وقتی سر همزن را از داخل ظرف خامه بیرون می‌آورید، باید خامه داخل آن گیر کرده باشد. وقتی خامه آماده شود، اگر ظرف را برعکس کنید، بیرون نمی‌ریزد. وقتی خامه آماده شد، آن را زیاد هم نزنید. خامه را هر بار به اندازه نیازتان فرم دهید، چون بعد از یک بار فرم‌دهی دیگر نمی‌توانید برای تزیین کیک یا دسرها از آن استفاده کنید.