

TORTA TRES LECHE

INGREDIENTES

Para el bizcocho

3 Huevos
1 Taza de azúcar
1 Taza de harina
1/4 de taza de leche
3 Cda polvo de hornear
1 Cda de esencia de vainilla

Para las leches

1 pote de Leche condensada
1 pote de Leche evaporada
1 pote de Crema de leche

Para decorar

300 ml de nata para montar

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 200° C. Enmantequillamos y enharinamos un molde alto de bizcocho.

En un bol batimos los huevos con una batidora y agregamos el azúcar poco a poco, batimos hasta que la mezcla triplique su volumen, luego agregamos la harina y batimos a mano con movimientos envolventes, agregamos luego la vainilla y los polvos de hornear.

Metemos al horno, bajamos la temperatura hasta 180°C y horneamos de 25 a 30 min. Estará listo si al pinchar el biscocho con un cuchillo, éste salga seco.

Sacamos el bizcocho del horno, mezclamos en otro bol las tres leches.

Pinchamos el bizcocho todavía caliente y aun dentro del molde para hornear, con un cuchillo y le agregamos las leches dándole tiempo a que las absorba.

Para adornar montamos la nata a punto de nieve, se cubre la torta por encima y se lleva a la nevera a enfriar.

Una vez terminado el postre, se puede adornar con un poco de Canela por encima si gusta, o hacer un caramelo suave y dejar caer encima del biscocho en forma de hilo fino

NOTA

Esta torta queda muy húmeda, literalmente chorreante, si lo desea más seco puede reducir las cantidades de las leches, pero no demasiado porque es un bizcocho muy seco y si no se humedece bien es difícil de tragar.

Para decorar, prefiero nata montada sin añadirle nada de azúcar, porque la torta es en sí muy dulce y podría resultar empalagosa.

Pero si gusta puede hacer un merengue para decorar, batiendo 3 claras de huevo a punto de nieve e ir agregando poco a poco el azúcar (al gusto) hasta que el merengue quede con consistencia y tenga el dulce que guste.