

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tres Leches

LUOGO: *Centro America / Nicaragua*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 6 uova
- 4 tuorli
- 4 albumi
- ½ tazza di latte
- 2 tazze di farina
- 1 ½ cucchiaino di lievito
- 3 ½ tazze di zucchero
- 3 cucchiaini di vaniglia
- 2 scatole di latte condensato
- 2 scatole di latte liofilizzato
- 1 pinta di panna montata
- 1 ½ tazza di sciroppo
- 1 limone aspro

PREPARAZIONE

1 Scaldare il forno a 190°C e prendere una teglia che sia più o meno delle dimensioni di un

foglio di carta.

Per fare la torta miscelare 6 uova, ½ tazza di latte, 2 tazze di farina, 1 ½ cucchiaini di lievito, 2 tazze di zucchero e 3 cucchiari di vaniglia. Assicurarsi che sia tutto ben miscelato e quindi versare il tutto in una teglia e cuocere per 20 minuti.

I diversi tipi di latte (leches) devono essere pronti quando la torta è pronta , bisogna miscelare 4 tuorli d'uovo con ½ tazza di latte, 2 scatole di latte condensato e 2 scatole di latte liofilizzato.

Il bagno (bano) viene applicato una volta che il latte viene incorporato. Scaldare lo sciroppo di grano in una ciotola mentre lo si mescola. Sbattere i 4 bianchi d'uovo a neve e versarli nello sciroppo mentre li si sta sbattendo. Prendere una spatola per applicare il "bagno" e iniziare a sminuzzare la buccia di un limone con una grattugia per il formaggio e aggiungerla al succo di ciliegia. Sbattere questo preparato fino a che sia ben miscelato. Una volta che la torta è pronta, fare dei buchi così che si possa metterci del latte dentro. Versare il preparato con il latte nei buchi e sui lati della torta e assicurarsi che la torta sia completamente saturata di latte. Poi coprire la torta immersa nel "bagno" e metterla nel forno a cuocere per altri 10 minuti a 200°C. Lasciar cuocere fino a che la superficie sia pronta e quindi estrarla e assicurarsi che abbia un bell'aspetto.