



Tarta tres leches

Autor: Marta Lacambra, Alumna del curso superior en cocina y pastelería

Tarta tres leches

Ingredientes:

Bizcocho:

- ✓ 3 huevos
- ✓ 75g azúcar
- ✓ 80g harina
- ✓ 3,5g levadura
- ✓ 15g aceite girasol

Tres leches:

- ✓ 150g leche condensada
- ✓ 150g leche evaporada
- ✓ 150g nata para montar

Decoración:

- ✓ Canela

- ✓ Fresas al gusto
- ✓ 150g nata para montar
- ✓ 25g azúcar glasé

Preparación:

1. Mezclaremos en un bol los huevos con el azúcar y batiremos a velocidad alta durante unos 10 minutos, hasta que la mezcla esté blanqueada.
2. Tamizaremos en un bol aparte la harina junto con la levadura. Tamizaremos de nuevo la harina sobre el bol con los huevos blanqueados en incorporaremos con una lengua en movimientos envolventes. Agregaremos en hilo el aceite y con la lengua hacer movimientos suavemente hasta integrar todo.
3. Precalentaremos el horno a 170°.
4. Forraremos una bandeja de horno con papel de hornear. Verteremos la mezcla en la bandeja y hornearemos unos 35 minutos, comprobaremos si está hecha pinchando un palillo en el centro del bizcocho para ver si sale limpio.
5. Sacamos el bizcocho del horno y lo dejaremos enfriar sobre una rejilla.
6. Para hacer las 3 leches mezclaremos en un bol los 3 tipos de leches y con ayuda de unas varillas mezclaremos. Reservaremos en la nevera.
7. El montaje será el siguiente Pondremos la mitad de las mezclas de las leches en el recipiente colocaremos el bizcocho y echaremos el resto por encima, reservaremos en frío durante una media hora.
8. Para montar la nata, cogeremos un bol frío con unas varillas eléctricas, hasta que aumente el volumen, pero este bastante líquido, en ese momento tamizaremos el azúcar Glasé. Subiremos a velocidad media alta y agregaremos el azúcar sin parar de batir.
9. Y por último para decorar sacáremos del frigorífico el bizcocho, cortaremos la porción deseada y lo pondremos en un plato. Agregaremos la nata montada y las fresas cortadas en daditos pequeños. Decoramos al gusto.