Pastel de Café con Leche



Ingredientes

Bizcocho

Azucar: 5 Cucharadas
Extracto de vainilla: 5 cc
Claras: 9 Unidades
Sal: c/n
Yemas: 9 Unidades
Harina: 7 cdas
Polvo de hornear: 1 cda

Decoración

Cocoa: 20 grs
Crema Batida: 200 grs
Granos de café tostados: 100 grs
Granos de café cubiertos de chocolate: 150 grs

Tres leches de café

Cafe soluble: 10 grs
Leche Evaporada: 367 grs
Media crema: 225 grs
Leche Condensada: 387 grs

Preparación de la Receta

Tres leches de café

- Mezclar la leche condensada, la media *crema* y la leche evaporada con el **café**
- Reservar.

Bizcocho

- Batir las claras a punto de turrón con el azúcar.
- Agregar las yemas de a una.
- Incorporar la vainilla.
- Mezclar por separado polvo para hornear, la *harina* y la sal.
- Integrar de a poco a la mezcla de *huevo* batido.
- Engrasar y enharinar el molde.
- Verter sobre un molde.
- Hornear a 180 °C por 20-25 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar y desmoldar
- Cortar con ayuda de un cortador en discos delgados el biscocho

Decoración

- En una taza intercalar discos de *bizcocho*, *crema* de 3 leches de *café*, y *crema* batida, hasta terminar la taza.
- Decorar con *crema* batida, granos de *café* de *chocolate* y *cocoa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-con-leche