

Pastel de Tres Leches por Sonia Ortiz

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leches

Esencia De Vainilla: 1 cdita

Licor de coco: 1/4 Taza

Leche Evaporada: 1 Lata

Leche de coco: 1 y 2/3 Tazas

Crema de leche: 1 Taza

Sal: c/n

Masa

Aceite Vegetal: 1/4 Taza

Azucar: 3/4 Tazas

Huevos: 4 Unidades

Mantequilla: c/n

Polvo de hornear: 1 y 1/2 cdita

Agua: 2 cdas

Cremor tártaro: 1 y 1/2 cdita

Esencia De Vainilla: 1/4 cdita

Harina de trigo: 1 Taza

Sal: 1/2 cdita

Relleno

Zarzamoras: 1/2 Taza

Leche: 1 y 1/3 Tazas

Fresas: 1/2 Taza

Azucar glasé: 1/4 Taza

Esencia De Vainilla: 1/2 cdita

Mora azul: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 350°F (175°C)
- Cubrir la base del molde para pastel con papel encerado
- Engrasar con un poco de *mantequilla* y espolvorear con *harina* la base y los lados.

Pastel

- Colocar la *harina*, 6 cucharadas del azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón y mezclar bien
- Reservar.
- Separar las claras de las yemas de los huevos
- En un tazón limpio, batir las yemas con el aceite vegetal, el agua y 1/4 de cucharadita de vainilla hasta obtener una mezcla homogénea
- Reservar.
- En otro tazón limpio y seco, batir las claras y el cremor tártaro con la batidora eléctrica hasta que comiencen a espesar
- Agregar gradualmente el resto del azúcar y continuar batiendo hasta que forme picos firmes.
- Añadir una cuarta parte de la mezcla de los ingredientes secos a la mezcla de las yemas y mezclar con cuidado
- Agregar una cuarta parte de las claras batidas y mezclar con un movimiento envolvente
- Repetir alternando entre los ingredientes secos y la mezcla de claras hasta integrar todo completamente
- Vaciar en el molde previamente preparado y hornear durante 35 a 45 minutos hasta que un *palillo* de madera salga seco y el pastel vuelva a su forma cuando se aplasta levemente.
- Dejar enfriar ligeramente, desmoldar, retirar el papel encerado y colocar sobre un rack hasta que se enfríe por completo
- Cortar el pastel en dos partes (círculos) con un cuchillo de pan
- Reservar.

Para las tres leches

- Mezclar la *crema*, la leche evaporada, una cucharadita de vainilla y una pizca de sal en una olla honda pequeña
- Calentar ligeramente y mezclar
- Retirar del fuego, añadir la leche de coco y el *licor* de coco y mezclar con el batidor de globo.
- Colocar los pasteles en un plato que tenga orillas levantadas y bañar bien con la mezcla de leches
- Tapar con papel plástico y refrigerar durante una hora, o meter al congelador durante 30 o 40 minutos, esto los vuelve más manejables.

Relleno

- Batir la *crema* con una batidora eléctrica hasta que se espese un poco
- Agregar el azúcar y 1/2 cucharadita de vainilla
- Continuar batiendo hasta que la mezcla sea espesa y tersa
- Refrigerar durante al menos 30 minutos.

Armado

- Colocar una mitad del pastel sobre un platón, esparcir sobre él un tercio de la mezcla de relleno
- Colocar la mayor parte de la fruta picada sobre la *crema*
- Poner la otra mitad de pastel encima

- Esparcir el resto del relleno encima y en los lados y decorar con la fruta restante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-tres-leches-por-sonia-ortiz>