Pastel de tres leches



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Genoise

Huevos: 6 Unidades
Harina: 6 cdas.
Azucar: 6 cdas.
Manteca: 50 g

Mousseline

Leche: 500 cc
Yemas: 2 Unidades
Azucar: 1 Taza
Manteca: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Brandy: 1 cdita.
Maizena: 2 cditas.
Licor de huevo mexicano: 1 cdita.

Opcional

Menta fresca:
Frutas Rojas:

Varios

Leche: 200 cc
Leche Evaporada: 200 cc
Leche Condensada: 200 cc
Crema de leche: 500 cc

Preparación de la Receta

Genoise

- Derrita la *manteca* y deje enfriar.

- Bata los huevos con el azúcar hasta que espumen.
- Incorpore la *manteca* derretida, la *harina* en forma de lluvia y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta en un molde previamente enmantecado y enharinado.
- Cocine en horno moderado durante 35 a 40 minutos.
- Deje reposar 24 horas.

Mousseline

- Lleve la leche a hervor.
- Corte la *manteca* en cubos.
- En un bowl mezcle los huevos, las yemas el azúcar y la fécula.
- Vierta le leche hirviendo y lleve al fuego revolviendo constantemente hasta que espese.
- Fuera del fuego incorpore la *manteca* fría poco a poco mezclando vigorosamente.
- Deje enfriar y aromatice con el *licor* y el brandy.

Armado

- En un bowl mezcle las 3 leches y reserve
- Bata la *crema* a punto chantilly y reserve
- Corte la genoise en tres capas, humedezca el primer disco con la mezcla de las tres leches y cubra con la mitad de la mousseline
- Encime otro disco de genoise, humedezca con las tres leches y cubra con el resto de la mousseline
- Termine con el último disco, humedezca con la mezcla de tres leches y cubra con la *crema* chantilly

Presentación

- Sirva una porción de pastel en el centro de un plato, salsee con un poco de la mezcla de las tres leches y decore con frutas rojas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-tres-leches