

# Torta tres leches

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el bizcocho:

**Azúcar:** 180 g

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrillo

**Huevos:** 6 Unidades

**Harina de repostería:** 150 g

### Para el montaje:

**Crema montada:** 200 g

**Cacao en Polvo:** 50 g

**Frutos rojos:** 100 g

**Menta:** 8 Hojas

### Para las tres leches:

**Crema de leche:** 500 g

**Leche Evaporada:** 500 g

**Leche Condensada:** 500 g

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, batimos en un bol , que pueda soportar calor, los huevos junto con el azúcar y la esencia de vainilla. También se puede realizar sobre un baño maría. Esto ayudará a que los huevos integren mayor cantidad de aire y que su volumen sea mayor al momento de agregar la *harina*.
- Cuando la temperatura llegue a 42°C, retiramos del fuego y con movimientos envolventes agregamos la *harina* tamizada.
- Llevamos a un horno precalentado a 180°C y cocinamos durante 30-40 minutos o hasta que introduciendo un palito, éste salga limpio.
- Pasado el tiempo, retiramos del horno y dejamos enfriar. Mientras tanto, vamos a mezclar las tres leches.
- Cuando el *bizcochuelo* esté frío, mojamos con la mezcla de leches y llevamos al frío.
- Una vez que han pasado varias horas, ya lo podemos servir.

- Para terminar, decoramos con *crema*, *chocolate* o cacao, frutas y *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-tres-leches>