

Tentación de tres leches

Tentación de tres leches



EDICIÓN
ESPECIAL
2010

Nestlé
Crema
de leche

Nestlé
La Lechera

Recetas exclusivas


MYRIAM CAMHI
POSTRES Y TORTAS GOURMET

Tentación de tres leches

 10 porciones

 40 minutos

377 Kcal (por porción)



INGREDIENTES

Para la torta:

- 4 huevos
- ½ taza de azúcar blanco
- ¾ de taza de harina cernida
- 3 cucharadas de aceite vegetal

Para las tres leches:

- 1 lata de LA LECHERA de NESTLÉ de 400 gramos

PREPARACIÓN

1. **Para la torta**, precaliente el horno a 375 °F (190 °C).
2. Forre un molde rectangular grande con papel de aluminio y engráselo.
3. Con una batidora eléctrica bata los huevos con el azúcar a velocidad alta hasta que aclaren el color y se duplique el volumen. Baje la velocidad y añada la harina lentamente. Adicione el aceite y mezcle bien. Vierta en el molde y lleve al horno durante 50 minutos. Deje enfriar la torta durante una hora y corte en cuadrillos. Resérvelos.
4. **Para las tres leches**, licue todos los ingredientes y reserve.

- 1 lata de **Crema de Leche NESTLÉ** de 295 gramos
- 1 medida de la lata de **leche Svelty** preparada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para el merengue:

- 3 claras de huevo a temperatura ambiente
- 3 gotas de jugo de limón
- ¾ de taza de azúcar blanco

5. **Para el merengue**, bata las claras hasta que estén espumosas. Añada las gotas de jugo de limón y el azúcar lentamente y siga batiendo hasta obtener un merengue brillante y pegajoso.
6. En el fondo de cada copa ponga unos cuadrillos de torta. Cubra con la mezcla de tres leches hasta que llene tres cuartas partes de su capacidad y encima decore con el merengue. Si quiere puede adomar con un poco de caramelo.

