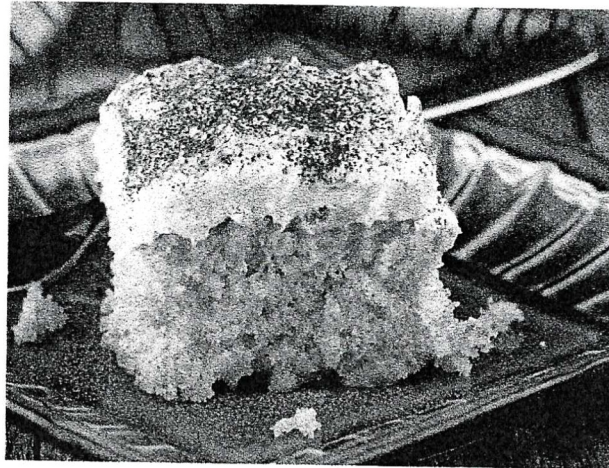


Tres Leches

Χώρα: Ecuador (Ισημερινό)

Σας θαλακτός:

- Μια κονσερβα συμπυκνωμένο γάλα
- 1/4 βρ. ζάχα
- 1 κονσερβα γάλα, γαλακτοκομ



Επικάλυψη σαμπίζη:

- Ένα κουτ. κρέμα θαλακτός
- 3 κουτ. ζάχαρ. άχρη
- 1/2 κουτ. βανίλια
- κανέλα

Υλικά: ΤΟΥΡΤΑ

- 1 βρ. ζάχαρι
- 1 βρ. αλεύρι
- 1 1/2 κουτ. baking powder
- 1/4 κουτ. αλάτι
- 5 αυγα

- 1/3 βρ. ζάχα
- 1 κουτ. βανίλια

Εκτέλεση:

Ανακατεύω αλεύρι, baking powder και αλάτι. Ανακατεύω με ένα μίξερ 3/4 ζάχαρι με τους πέντε κρόκους των αυγών. Μετά προσθέτω 1/3 βρ. ζάχα και βανίλια και ανακατεύω-βαίνω τους κρόκους με το αλεύρι και ανακατεύω. Κτυπώ τα ασπράδια των αυγών με το μίξερ μέχρι να δίνουν χοντρά. Ανακατεύω τα ασπράδια των αυγών με το αλεύρι. Το βάζω σε ένα δίσκο και μέσα στο φούνο για 30 λεπτά. Όταν είναι έτοιμο το αφήνω έσω για να κρυώσει. Μετά

Εύκολη / Μέτρια / Δύσκολη

Χρόνος εκτέλεσης: // // // λεπτά

βιάζουμε τούτες με ένα πιρούνι στην
τούρτα. Σε ένα πιάτο ανακατεύω το γάλα
το συμπικνωμένο γάλα και το γάλα
ζαχαρούχο, όταν τα ανακατέυσεις το
βαζεις πάνω στην τούρτα και μέσα
στο ψυγείο για μια ημέρα. Την επόμενη
μέρα ανακατεύεις τη κρέμα ζαχακτός,
τη ζαχαρή αχνη και τη βανίλια και
το βάζεις στην τούρτα! ♥