



Tres Leches - trojmlečný koláč

Na Tres Leches (trojmlečný koláč) budete potrebovať (30x25 cm):

5 vajec
 120 g kryštálového cukru
 120 ml plnotučného mlieka
 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu
 240 g hladkej múky
 10 g kypriaceho prášku
 250 g sladeného kondenzovaného mlieka
 180 g nesladeného kondenzovaného mlieka
 80 g plnotučného mlieka
 štipku mletej škorice
 500 ml šľahačkovej smotany

A TAKTO NA TO:

Upečte korpus. Samostatne vyšľahajte bielka s polovicou cukru. V druhej mise šľahajte žĺtka so zvyškom kryštálového cukru 5 až 8 minút, kým nevznikne hladká nadýchaná pena. Pridajte 120 ml plnotučného mlieka, vanilkový extrakt a múku zmiešanú s kypriacim práškom. Opäť šľahajte, kým sa všetky suroviny nespoja. Pridajte vyšľahané bielka a stierkou ich opatrne zapracujte do cesta. Cesto prelejte do maslom vymasteného plechu a pečte pri teplote 170 stupňov približne 15 až 20 minút. Po upečení nechajte cesto vychladnúť v plechu na izbovú teplotu.

Pripravte mliečnu zálievku. V mise vyšľahajte sladené, nesladené kondenzované mlieko, 80 g plnotučného mlieka a štipku škorice.

Vychladené cesto v plechu popichajte špajlou alebo vidličkou a polejte mliečnou zálievkou. Cesto postupne tekutinu vsiakne. Odložte ho minimálne na 6 hodín, ideálne na noc do chladničky.

Vyšľahajte šľahačku s trochou práškového cukru a rovnomerne ju rozotrite na korpus. Koláč nakrájajte a ľubovoľne dozdobte.