Pastel de tres leches (Tres Leches Cake)



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 5 egg
♥ 200 g sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 125 g smør
♥ 1 ts bakepulver
♥ 200 g hvetemel

Tremelks-blanding:
♥ 1 boks viking melk (ca 400 g, se tips)
♥ 1 boks søt kondensmelk (ca 400 g, se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Servering:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ røde, hermetiske cocktailbær

Fremgangsmåte

Start med å lage kaken:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bland i vaniljeekstrakt (eller vaniljeessens). Smelt smøret. Sikt mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen sammen med det

smeltede smøret. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet, så deigen bevarer sin luftighet.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 20-25 minutter, til den er gjennomstekt. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i 15 minutter.

Dynkeprosess:
Bland vikingmelk, søt kondensert melk og kremfløte sammen i en bolle. Rør så alle tre melketypene blandes godt sammen. Prikk bunnen godt med en gaffel, så det blir dype hull over det hele.

Start så å øse melkeblandingen over kaken. Ha så mye over kaken at det ligger et melkelag oppå kaken som ikke synker inn i kaken. Det vil nå fortsatt være mye av melkeblandingen igjen i bollen - men bare vent og se - når du er ferdig med dynkeprosessen, kommer alt til å absorberes i kaken!

Sett den melkedekkede kaken i kjøleskapet og la den stå slik et par timer. Når du så henter kaken frem igjen, kommer du til å bli overrasket over hvor mye som er trukket inn i kaken. Gjenta med å øse over mer av melkeblandingen, helt til kaken igjen bader i melk. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i flere timer før du heller over resten av melkeblandingen. Dekk til kaken med plastfolie og la den stå i kjøleskapet til dagen etter. Da vil du se at all melk har trukket inn i kaken. Det kan hende at noe av melken legger seg i bunnen av formen som en slags saus, og det er helt normalt, men hos meg var faktisk all melk trukket inn i kaken!

Pynting:
Så pisker du kremfløten med sukker og vanilje til hvit og luftig krem.

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Dekk kaken med pisket krem.

Bruk så en stor kniv og skjær forsiktig den bløte kaken i serveringsstykker. Du trenger å skylle kniven ofte og en stekespade for å løfte kakestykkene fra bakepapiret. Pynt hvert kakestykke med et rødt kirsebær.

Tips

♥ Merk deg at det er forskjell på vikingmelk og søt kondensert melk, selv om begge deler selges på boks. Til denne oppskriften bruker du altså en boks av hver. Søt,

kondensert melk er gulaktig og tyktflytende, mens vikingmelk egentlig er som vanlig melk i konsistensen, bare litt mer konsentrert. Du kan lese mer om Vikingmelk på vikingmelk.no

♥ Selv om denne kaken er bløt og helt gjennomtrukket av melkeblandingen, er det ikke uvanlig å servere ekstra melkeblanding ved siden av som en slags saus til kaken. Jeg synes ikke det var nødvendig siden kaken er så bløt og i tillegg dekkes av pisket krem, men hvis du vil prøve det, lager du bare litt ekstra av for eksempel 1 dl av hver av de 3 melketypene og serverer sausen ved siden av kaken.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pastel-de-tres-leches-tres-leches-cake