Postre de Tres Leches

Ingredientes

-Para el bizcocho:

- 1 Molde de 24x10 cm.
- 65 grm. de HARINA RICARINA.
- 3 huevos.
- 70 grm. de azúcar blanca.
- 3 grm. de levadura en polvo.
- Una pizca de sal.

-Mezcla para calar (3 leches):

- 225 ml de leche evaporada (Es leche común que se ha puesto a hervir y se ha dejado evaporar hasta la mitad de su cantidad inicial).
- 75 ml. de crema de leche.
- 90 grm. de leche condensada.

-Para la cobertura Merengue Italiano :

- 4 claras.
- 1 taza de azúcar.
- 1/2 taza de agua o la cantidad suficiente para cubrir apenas el azúcar.

Preparación

-Para el bizcocho:

- Para comenzar, separar las claras de las yemas de los huevos (Intentar mantener enteras las yemas ya que posteriormente se deben añadir una a una).
- Reservar las yemas y bate las claras a punto de nieve con la ayuda de una batidora eléctrica de varillas.
- Sin dejar de batir, añade el azúcar en forma de llovizna y sigue batiendo hasta conseguir un merengue.
- Coge las yemas reservadas y sin dejar de batir, añádelas una en una a la mezcla anterior hasta que cada una de ellas esté bien integrada en la mezcla.
- Reserva la mezcla mientras que en un recipiente aparte mezcla nuestra HARINA RICARINA, la sal y la levadura. Tamiza y agrega esta mezcla seca a la mezcla de los pasos anteriores.
- Utiliza una espátula o una cuchara mezcladora y con movimientos envolventes mezcla hasta que esté todo bien integrado y se haya conseguido una mezcla totalmente homogénea.
- Pon la mezcla resultante sobre el molde para hornear.
- Lleva al horno precalentado a 175ºC durante 25 minutos o hasta que al pinchar con un palito de madera, este salga completamente limpio.
- Una vez horneado, dejar enfriar mientras que preparas la mezcla de 3 leches que pondrás encima del bizcocho.

-Para la mezcla de 3 leches:

- Pon la leche condensada, la crema de leche y la leche evaporada en un recipiente y bate ligeramente hasta que estén bien mezcladas. Reserva.
- Una vez frío el bizcocho y sin desmoldar, con un objeto punzante, realiza varios orificios como sea posible desde la superficie del bizcocho (con estos orificios se facilitara la entrada de las leches y así la mezcla entrará mejor).
- Una vez realizadas las perforaciones, agrega los chorritos de leche sobre el bizcocho dejando que entre la mezcla entre chorrito y chorrito hasta que el bizcocho esté saturado.
- Tapar con papel film e introdúcelo en el frigorífico durante 4 horas, pasado este tiempo, desmolda.
- Con un cuchillo, elimina la corteza superior del bizcocho y reserva tu bizcocho.

-Para el merengue italiano

- En una olla pon la taza de azúcar y el agua. Lleva al fuego hasta formar un almíbar a punto bolita medio o blando.
- Mientras se cocina el almíbar, en un recipiente coloca las claras y bate con ayuda de una batidora eléctrica hasta llegar a punto nieve.
- Cuando el almíbar esté en su punto, viértelo en forma de chorritos dentro del recipiente en donde se encuentran las claras batidas. Recuerda no dejar de batir en ningún momento.
- Cubre la superficie del bizcocho con el merengue italiano y con la ayuda de una espátula alisa la superficie.