

Сладкиш Chai Tres Leches

12-14 порции

СЪСТАВКИ

За тортата:

6 **големи яйца** - с отделени белтъци от жълтъците
200 г пудра захар
1 ч. л. смляна канела
250 г **чисто брашно**
1½ ч. л. **бакпулвер**
100 мл **пълномаслено мляко**

За сиропирането:

397 г консерва **кондензирано мляко**
410 г консерва **кондензирано мляко**
200 мл **пълномаслена сметана**
4 пакетчета силен чай

За глазурата:

500 мл пълномаслена сметана
1 с. л. пудра захар
1 ч. л. **кардамон на прах**

Алергените са отбелязани с удебелен шрифт.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 160°C със CircoTherm®. Намаслете и застелете форма за торта с размери 20x30 см.

В купа разбийте жълтъците със 100 г захар за 5-6 минути, докато побелеят и станат пухкави и почти удвоени. В купа смесете брашното, бакпулвера, канелата и разбъркайте добре. Добавете това брашно към жълтъците и разбъркайте всичко. След това добавете млякото и разбъркайте внимателно.

Сладкиш *Chai Tres Leches*

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В друга купа разбийте белтъците на сняг. Бавно добавете 100 г захар към тях, 1 супена лъжица наведнъж, като продължавате да разбивате през цялото време. След като стане твърда и лъскава, добавете пълен черпак с това към сместа от яйчен жълтък и разбъркайте. Сега можете да добавите всички белтъци към сместа от жълтъци и да разбъркате всичко. Изсипете това в подготвената тава и разпределете равномерно и печете 30 минути на NEFF CircoTherm®, пробвайте с клечка да не залепва от сместа.

Междувременно комбинирайте всички съставки за сиропиране в тиган и ги оставете да заврят. Оставете настрана да изстине и да поеме всички вкусове, докато се пече сладкиша. След като тортата е изпечена, използвайте клечка за зъби или шишче и набодете цялата торта. Извадете пакетчетата чай от съда и изсипете цялата течност върху тортата. Оставете да се охлади за 3-4 часа или цяла нощ.

Преди сервиране разбийте сметаната със захарта и намажете охладения сладкиш. Поръсете малко канела отгоре, за да добавите последни щрихи и готово, ето ви сладкиш *chai tres leches*!

Съхранявайте в херметически затворена кутия в хладилника за 3-4 дни.