

Bizcocho Tres leches



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

8

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para el bizcocho:

3pzas. Huevo entero San Juan

90gr. Harina cernida

90gr. azúcar

Para la Crema 3 Leches:

500ml. Crema para batir

500ml. Leche 250ml. Leche descremada

200gr. Azúcar

10gr. Canela en raja

Preparación final:

1pza. Bizcocho

C/s Crema tres leches

150gr. Cajeta de cabra

500gr Crema chantilly

50gr Cobertura oscura

Preparación

Bizcocho

- Montar el huevo con el azúcar a ponto de listón firme.

- Dejar de batir el huevo e incorporar la harina en forma envolvente.
- Colocar la preparación en un molde de 20cm diámetro previamente engrasado y enharinado.
- Hornear a 180°C por 25mn. o que este firme.
- Dejar enfriar y utilizar.
- Cortar el bizcocho en dos partes
- Colocar una de las mitades del pan sobre el disco donde se montara el pastel.
- Con el apoyo de una brocha bañar con la preparación de las tres leches el pan que se encuentra sobre el disco.
- Colocarle una capa de cajeta sobre el pan bañado.
- Colocar la segunda capa de pan y bañar con les tres leches.
- Con el apoyo de una espátula cubrir de crema chantilly la parte superior del bizcocho.
- Fundir la cobertura oscura y rallar el pastel en forma decorativa. Y una cereza.