

# Pastel de Tres Leches (chec cu trei feluri de lapte)

Pastel de Tres Leches (chec cu trei feluri de lapte)

## Ingrediente :

185 g faina, 1 lingurita praf de copt, 200 g zahar plus o lingura, 115 g unt moale, 5 oua mari, 1 lingura miez de vanilie, 300 ml lapte, 200 ml lapte condensat, 125 g lapte praf, 1 lingura rom, 230 ml frisca nebatuta

## Preparare :

Se cerne faina si se amesteca cu praful de copt. Separat, se bate zaharul cu untul, cu ajutorul mixerului, pina cind se obtine o compozitie spumoasa. Se adauga, pe rind, oale si jumatate din cantitatea de vanilie. Se amesteca pina cind compozitia este din nou spumoasa. Se adauga, cu grija, amestecind de jos in sus, faina, alternind cu 75 ml lapte. Se toarna compozitia intr-o forma de chec unsa cu unt. Se da la cuptorul incins la 175 grade Celsius cam 30 minute. Se verifica cu o scobitoare daca este copt. Se lasa sa se raceasca in forma si apoi se rastoarna pe platoul de servire. Se strapunge checul in multe locuri, cu o furculita. Se amesteca, intr-un castron incapator, laptele condensat, laptele praf, restul de

lapte si romul. Se repartizeaza treptat (cu ajutorul unei linguri)siropul peste chec. Cind pare saturat, se opreste. Nu trebuie folosit neaparat tot siropul. Se acopera cu folie de plastic si se lasa la rece 3-4 ore. Se bate frisca pina cind incepe sa se intareasca. Se adauga 1 lingura de zahar si restul de vanile. Se bate frisca si apoi se repartizeaza pe chec.

reteta preluata de pe

[internationalrecipes.net](http://www.internationalrecipes.net  
"internationalrecipes.net")