



JERNEJ KITCHEN

TRES LECHES (IZJEMNO SOČNO PECIVO)

Tres Leches je izjemno sočno pecivo, ki izvira iz Južne Amerike. Gre za mehek biskvit, ki je prepojen z mešanico treh vrst mleka. Odlično za praznovanja.

ZA	12	VEČJIH KOSOV/OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
POČITEK:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	110	MINUT

TRES LECHES PECIVO

180 g gladke bele moke
7 g pecilnega praška
1/2 žličke soli
1 ščepec cimeta
5 jajc
100 g sladkorja
1 čajna žlička vanilijeve paste
120 ml mleka (za biskvit)
50 g sladkorja (za beljake)
400 g kondenziranega mleka (v tubi ali pločevinki)
340 g kondenziranega mleka za kavo (v steklenici)
60 g mleka
360 g sladke smetane
40 g sladkorja v prahu
1/2 žličke vanilijeve paste
sadje za dekoracijo: 4 breskve, 80g borovnic, 80g malin

PRIPRAVIMO BISKVIT

Pečico segrejemo na 180°C. Globok pekač velikosti približno 30 cm x 20 cm dobro namastimo po celotni notranjosti. V manjši skledi premešamo gladko belo moko, pecilni prašek, sol in cimet. Postavimo na stran. Rumenjake in beljake ločimo. Rumenjake damo v večjo skledo, beljake pa v manjšo. K rumenjacom dodamo sladkor in vanilijevo pasto. Z električnim mešalnikom dobro stepemo v penasto zmes. Mešamo 5 minut, da nastane blede zmes. Dodamo mleko in na hitro premešamo, da se sestavine povežejo. V zmes stresemo suhe sestavine in zopet na hitro premešamo, da se sestavine premešajo.

PRIPRAVIMO BISKVIT

Beljake stepemo z ročnim električnim mešalnikom. Ko se začnejo peniti, dodamo sladkor in stepemo do čvrstih vrhov. Nežno, po tretjinah s krožnimi gibi vmešamo stepene beljake v pripravljeno zmes za biskvit. Uporabimo kuhinjsko lopatko. Skušamo obdržati čim več volumna, da bo kolač ostal mehek in puhast.

PEČENJE

Zmes za biskvit vlijemo v pripravljen pekač. Zmes enakomerno razporedimo s kuhinjsko lopatko in postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 30 minut pri 180°C. Pečen biskvit vzamemo iz pečice in ga celega napikamo z vilico do dna.

TRI VRSTE MLEKA

V skledi z metlico premešamo [gosto kondenzirano mleko](#) (klik za primer), [tekoče nesladkano kondenzirano mleko](#) (klik za primer) ter navadno kravje mleko. Mešanico prelijemo čez pečen biskvit. Ta mora biti napikan tako, da se mleko potopi v

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

večja skleda

električni mešalnik

kuhinjska lopatka

pekač (30cm x 20 cm)

biskvit in se dobro napoji. Postavimo na stran za 2 minuti, nato postavimo v hladilnik za eno uro.

DEKORIRAMO IN POSTREŽEMO

V večjo skledo damo sladko smetano, sladkor v prahu in vanilijevo pasto. Stepemo v čvrsto smetano in enakomerno premažemo čez ohlajen biskvit. Čez smetano razporedimo poljubno sveže sadje. Narežemo na 12 večjih kosov in postrežemo.