



Tres leches de chocolate

Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales, De verano

Ingredientes

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 150 gramos (3/4 taza) de azúcar
- 95 gramos (3/4 taza) de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 170 gramos (1 taza) de chocolate oscuro, derretido y a temperatura ambiente

Para la crema

- 410 gramos de leche evaporada
- 370 gramos de leche condensada
- 370 gramos de crema de leche
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar, tamizado

Para el merengue

- 125 gramos de claras de huevo (aproximadamente 4 claras)
- 250 gramos (1 1/4 tazas) de azúcar

Preparación

- Precalentar el horno a 180°C.
- Separar las claras de las amarillas de los huevos para hacer el bizcocho. Colocar las 4 claras en un bowl y mezclar con la batidora a velocidad media hasta que se vea una espuma blanca y haya levantado. Agregar el azúcar y seguir batiendo hasta que se tenga una mezcla blanca, satinada y brillante. En mi batidora KitchenAid yo hago esta parte con las varillas en velocidad 5.
- Reducir la velocidad y agregar las yemas de huevo, mezclándose hasta que se incorporen.
- Retirar de la batidora y agregar la harina en 2-3 partes con una espátula de goma en movimientos envolventes. Tener cuidado de no mezclar en exceso sino justo hasta que la harina se haya incorporado y no se vean grumos. Agregar el chocolate y continuar removiendo con la espátula en movimientos envolventes hasta tener una mezcla homogénea.
- Verter la mezcla en un molde de vidrio o porcelana (yo usé uno de 29x15 centímetros, funciona en distintos moldes rectangulares) y hornear por 20 minutos o hasta observar que la superficie se ha

- dorado y que cuando se introduce un palillo de madera en el medio del bizcocho, este salga limpio.
- Mientras el bizcocho se hornea, colocar en la licuadora las tres leches con el cacao y mezclar todo hasta que se haya unido. Para este paso yo utilicé mi Licuadora de Revolución Magnética de KitchenAid en velocidad media / alta.
 - Al retirar el bizcocho del horno, abrir huequitos por toda la superficie del mismo con un palillo de madera o con un tenedor, esto permitirá que las tres leches penetren y se distribuyan por toda la torta.
 - Verter las tres leches previamente mezcladas poco a poco y equitativamente por toda la superficie de la torta. A medida que se vaya agregando el líquido, esperar que el bizcocho lo vaya absorbiendo.
 - Proceder a realizar el merengue para la decoración; es muy importante que los instrumentos que se utilicen en la preparación estén muy secos, puesto que si la mezcla se moja, las claras no levantarán.
 - Cocinar las claras y el azúcar a Baño María* hasta que alcancen 50 grados centígrados (si no se tiene un termómetro de cocina, este punto será en el que se observe que el azúcar se ha diluido por completo en el huevo y no se vean grumos), hay que remover constantemente o de lo contrario la clara se cocinará.
 - En un bowl limpio y seco de una batidora vaciar la mezcla de huevo y azúcar y agregar el cremor tártaro. Batir en velocidad media-rápida hasta que se vea brillante, sedoso y al levantar las varillas de la batidora se hagan picos que se mantienen sin caerse. Otro buen indicador de que el merengue está listo es que al tocar el bowl, ya no se siente caliente sino a temperatura ambiente. Se debe tener cuidado de no batir demasiado, ya que esto puede hacer que pierda su textura.
 - Colocar el merengue en una manga de repostería con la boquilla de decoración de preferencia y realizar copitos por toda la superficie de la torta, también se puede colocar todo el merengue encima de la torta y esparcirlo con la ayuda de una espátula de repostería, como hice yo. Se puede volver a meter la torta decorada al horno en el ajuste de gratinado por 5 minutos o un soplete de cocina para tostar la superficie del merengue.
 - Dejar enfriar al menos 6 horas o preferiblemente durante toda la noche y servir.
 - Notas: * Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de agua en una olla o cacerola. En otra más pequeña, vaciar el azúcar y las claras de huevo y poner esta olla encima de la que tiene agua, procurando que el fondo de la olla que va arriba no toque el agua, pues no se quiere que las claras se cocinen.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/864>