Desserts / Mexico

Tres Leches-taart

Een wolkenlichte genoisespons, gedrenkt totdat hij geen vloeistof meer kan vasthouden, verdrinkend in een drietal gezoete gecondenseerde melk, verdampte melk en zware room – koud geserveerd onder een golvend bladerdak van licht gezoete slagroom.

Tijd 240 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 delen Universele bloem
- ☐ 3 delen Gekorrelde witte suiker
- ☐ 5 delen Gezoete gecondenseerde melk
- ☐ 3 delen Slagroom
- ☐ 0,5 delen Poedersuiker (voor slagroom)
- ☐ 5 delen Eieren, gescheiden, op kamertemperatuur
- ☐ 0,2 delen Bakpoeder
- ☐ 4 delen Gecondenseerde melk
- ☐ 0,3 delen Puur vanille-extract
- ☐ 0,1 delen Gemalen kaneel, om te bestuiven

Zo maak je het.

01 Scheid de eieren zorgvuldig – geen spoor van dooier in het eiwit. Klop de dooiers met 2 delen suiker met een elektrische mixer op hoge snelheid gedurende 4-5 minuten tot het mengsel lichtgeel en dik is en in een breed, langzaam lint van de kloppers valt. Klop de eiwitten in een aparte, schone kom tot zachte pieken, voeg dan geleidelijk de resterende suiker toe en klop tot stijve, glanzende pieken. De eiwitten moeten in een volledig vetvrije kom worden opgeklopt; eventueel vet verhindert dat ze hun volledige volume bereiken.

02 Zeef de bloem en het bakpoeder direct boven het eierschuim. Vouw met een grote rubberen spatel drie toevoegingen in: snijd het midden door, veeg langs de onderkant en rol het beslag naar boven en over de bovenkant. Draai de kom bij elke slag een kwartslag. Werk snel maar voorzichtig: je probeert elke luchtbel die je in 5 minuten hebt gemaakt te behouden. Maximaal dertig slagen. Sommige ongemengde strepen zijn acceptabel; overmixen is dat niet.

03 Giet het beslag in een ingevette en met bloem bestoven bakvorm van 9x13 inch. Strijk de bovenkant voorzichtig glad. Bak op 175 C (350 F) gedurende 22-28 minuten tot de bovenkant goudbruin is en een tandenstoker die je in het midden steekt er schoon uitkomt. Open de oven de eerste 20 minuten niet; de schuimstructuur is kwetsbaar totdat deze is uitgehard. Laat 10 minuten afkoelen in de pan en prik dan met een houten spies of vork gaten over het hele oppervlak – rijen met een onderlinge afstand van 2 cm, helemaal tot aan de bodem van de pan. De gaten vormen de snelweg voor het melkweken.

04 Klop de gezoete gecondenseerde melk, de verdampte melk, 1 deel van de slagroom en het vanille-extract door het mengsel van drie melk. Terwijl de cake nog warm is in de pan, giet je het hele mengsel langzaam in een gelijkmatige stroom over het oppervlak. Begin bij de randen en werk naar het midden toe. De cake zal verzadigd lijken - blijf gieten. Sommige zullen zich aan de zijkanten verzamelen; gebruik een lepel om te herverdelen. Zet minimaal 2 uur of een hele nacht in de koelkast. Door de koude temperatuur kunnen de eiwitten in de melk hard worden en wordt de spons gelijkmatig verzadigd in plaats van drassig.

05 In een koude kom (10 minuten in de vriezer laten rusten) klop je de overgebleven slagroom en poedersuiker met een elektrische mixer op middelhoge snelheid. Begin op medium om structuur op te bouwen, en verhoog naar hoog zodra de crème dikker begint te worden. Klop tot middelmatige stevige pieken; de crème moet zijn vorm behouden als de kloppers worden opgetild, maar nog steeds glad en smeerbaar zijn, en niet korrelig. Verdeel gelijkmatig over de gekoelde, geweekte cake in een royale laag.

06 Bestuif het slagroomoppervlak gelijkmatig met gemalen kaneel en gebruik een fijnmazige zeef voor een gelijkmatige laag. Snijd met een schoon mes tussen elke snede schoon. Serveer koud: deze cake is het lekkerst tussen 4 C en 8 C (39-46 F). Elk plakje moet op een bord worden geplaatst, waarbij de volledige kolom met geweekte cake vanaf de zijkant zichtbaar is, zodat de verschillende lagen cake en room zichtbaar zijn.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / tres-leches-cake