



Gâteau mexicain aux trois laits Pastel de tres leches

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de repos : 2 heures

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

Pour le gâteau

- 85 ml de lait entier
- 5 œufs
- 150 g de sucre
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 225 g de farine
- 1,5 c. à café de levure
- 1 pincée de sel

Pour le sirop

- 250 ml lait entier
- 200 ml lait concentré non sucré
- 250 g de lait entier concentré sucré

Pour le glaçage

- 130 g de chocolat blanc
- 325 g de yaourt ferme

1. Préchauffer le four à 175° C.
2. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Fouetter les jaunes avec 100 g de sucre jusqu'à avoir un mélange pâle et épais. Ajouter 85 ml de lait et la vanille, puis incorporer la farine, la levure et le sel.
3. Battre les blancs d'œufs en neige, quand ils commencent à mousser, incorporer en plusieurs fois 50 g de sucre et fouetter jusqu'à avoir un mélange épais et brillant. Incorporer les blancs à la pâte en mélangeant délicatement, puis verser dans un moule beurré.
4. Mettre au four pour 30 minutes de cuisson. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche, laisser tiédir le gâteau pendant 5 minutes avant de le démouler sur un plat creux. Le piquer de toutes parts à l'aide d'une fourchette.
5. Mélanger le lait entier avec le lait concentré et le lait concentré sucré et verser ce mélange sur le gâteau. Mettre au frais pour 1 h minimum, idéalement 1 nuit le temps que le gâteau absorbe tout le liquide.
6. Quand le gâteau a absorbé tout le sirop, faire fondre le chocolat blanc et mélanger avec le yaourt. Répartir ce glaçage sur le gâteau.