



## Tres leches taart

*Luchtige biscuit doordrenkt met drie soorten melk en afgewerkt met slagroom. Een klassiek, smeltend zoet dessert uit Latijns-Amerika.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>25'</b>	<b>8</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

- 5 stuks ei
- 200 gr suiker
- 200 gr bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel vanille-extract
- 400 ml gecondenseerde melk
- 300 ml geëvaporeerde melk
- 200 ml volle melk
- 400 ml slagroom

1 eetlepel poedersuiker  
kaneel om te bestrooien

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 175 graden en beboter een rechthoekige bakvorm.
- 2.** Splits de eieren. Klop de dooiers met de helft van de suiker en de vanille luchtig.
- 3.** Klop de eiwitten stijf met de rest van de suiker en spatel ze samen met de gezeefde bloem en bakpoeder voorzichtig door de dooiers.
- 4.** Giet het beslag in de vorm en bak de biscuit ongeveer 25 minuten goudbruin. Laat afkoelen.
- 5.** Meng de gecondenseerde, geëvaporeerde en volle melk en prik gaatjes in de biscuit.
- 6.** Giet het melkmengsel gelijkmatig over de taart en laat minstens 2 uur in de koelkast intrekken.
- 7.** Klop de slagroom met poedersuiker op, strijk uit over de taart en bestrooi met kaneel.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)