



## 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 eieren
- 200 gr fijne suiker
- 200 gr bloem
- 1 kl bakpoeder
- 1 kl vanille-extract
- 400 ml gecondenseerde melk
- 300 ml geëvaporeerde melk
- 200 ml volle melk
- 400 ml slagroom

1 el poedersuiker  
gemalen kaneel naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 175 graden. Beboter een rechthoekige bakvorm van ongeveer 20 x 30 cm en bestuif licht met bloem.
- 2.** Splits de eieren. Klop de eidooiers samen met de helft van de suiker en het vanille-extract tot een licht en romig mengsel.
- 3.** Klop de eiwitten in een vetvrije kom stijf en voeg geleidelijk de resterende suiker toe. Klop verder tot je een glanzend en stevig schuim hebt.
- 4.** Zeef de bloem met het bakpoeder boven het dooiermengsel en spatel alles voorzichtig door elkaar. Voeg daarna het eiwitschuim in twee of drie porties toe en spatel behoedzaam door het beslag zodat de lucht erin blijft.
- 5.** Giet het beslag in de voorbereide bakvorm en strijk de bovenkant glad. Bak de biscuit 25 minuten in het midden van de oven tot hij goudbruin is en een prikker er droog uitkomt. Laat volledig afkoelen in de vorm.
- 6.** Meng de gecondenseerde melk, de geëvaporeerde melk en de volle melk in een mengkom tot een egaal melkmengsel. Prik met een vork of satéprikker regelmatig gaatjes over het volledige oppervlak van de afgekoelde biscuit.
- 7.** Giet het melkmengsel gelijkmatig over de biscuit. Dek de bakvorm af met plasticfolie en laat de taart minstens 2 uur, bij voorkeur een nacht, in de koelkast intrekken.
- 8.** Klop de slagroom met de poedersuiker op tot zachte pieken. Strijk de slagroom gelijkmatig uit over de taart en bestrooi met gemalen kaneel voor het serveren.

**Tip**

Laat de taart een volledige nacht in de koelkast staan in plaats van de minimale 2 uur.

Hoe langer de biscuit het melkmengsel kan absorberen, hoe smeltender en sappiger het resultaat.

**Lekker met**

Serveer de taart goed gekoeld, rechtstreeks uit de koelkast.

**Dranktip**

Een glas koude horchata of een lichte café con leche past uitstekend bij dit zoete dessert.

---

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