

Tarta tres Leches



Dedicación : 15 minutos
Horneado : 30 minutos
Cantidad : 12 raciones



Ingredientes :

Para la masa:

- 200 g de harina para repostería
- 200 g de azúcar
- 6 huevos
- 16 g de levadura en polvo
- 125 g de yogurt natural

Para las tres leches:

- 170 g de leche condensada
- 170 g de nata para montar o crema de leche para montar
- 170 g de leche evaporada o media crema

Para el relleno:

- 12-14 fresas
- Medio litro de nata montar
- 120 g de azúcar

Molde desmontable de 22 cm

- 1 Comenzamos quitando todos los ingredientes del frigorífico para que pierdan el frío. Dejaremos en el frigorífico el medio litro de nata para el relleno. Engrasamos el molde con un poco de aceite o mantequilla y espolvoreamos harina por los bordes. Colocaremos en la base papel de horno. En una jarra mezclamos las tres leches: la nata para montar, la leche evaporada y la leche condensada y reservamos a temperatura ambiente.
- 2 Continuamos poniendo a precalentar el horno a 180° C ó 350° F. En un bol echamos los huevos y el azúcar y batimos hasta que tripliquen su volumen. Mezclamos durante unos 4-5 minutos. Añadimos el yogurt y mezclamos durante un minuto más. Añadimos la harina y la levadura tamizadas o pasadas por un colador. Mezclamos suavemente con ayuda de una espátula y con movimientos envolventes. Vertemos la mezcla en el molde y horneamos a 180° C durante unos 30 minutos.
- 3 Pasados los 30 minutos pinchamos en el centro con un palillo y si sale limpio retiramos y dejamos enfriar. Si sale mojado dejamos que hornee 5 minutos más. Mientras enfría lavamos y separamos las fresas, reservamos 5 de las que una quedará entera y las otras cuatro las cortamos a la mitad. Cortamos el resto de fresas en tacos pequeños. Quitamos la nata para montar del frigorífico y vertemos en un bol frío. Batimos durante un par de minutos, añadimos el azúcar y batimos 4 ó 5 minutos hasta que al levantar haga picos.
- 4 Una vez frío el bizcocho quitamos el molde y cortamos a la mitad. Separamos la parte superior y quitamos la base y el papel de hornear de la parte inferior y lo colocamos en la fuente en la que vamos a servir. Echamos una parte de la nata montada en una manga pastelera con una boquilla de estrella y hacemos un aro en la base de la tarta y otro en el borde interior. Mojamos con la mezcla de tres leches, dejamos que absorba el bizcocho y volvemos a mojar con la mezcla. Mientras se absorbe mezclamos en un bol las fresas troceadas con 5 cucharadas de nata montada y con esta mezcla rellenamos la base de nuestra tarta. Hacemos un aro de nata por el borde. Damos la vuelta a la parte superior y mojamos el bizcocho igual que hicimos con la base. Cuando se absorba la mezcla tres leches, colocamos la parte superior sobre la base con cuidado.
- 5 Cubrimos la tarta con el resto de nata montada y alisamos los bordes. Hacemos con la manga pastelera unos picos a modo de borde, colocamos la fresa entera en el centro y repartimos las mitades de fresa. Hacemos unos picos por todo el lateral de la tarta y finalizamos la decoración a nuestro gusto. Hacemos una mezcla con media cucharadita de agua y una de mermelada de fresa y con ella mojamos las fresas para que no se resequen y queden bonitas. Reservamos la tarta en el frigorífico hasta el momento de servirla.