THE J.M. SMUCKER Co

Pastel de Tres Leches

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr 25 mins	N/A	6	N/A

Ingredients

- 1 taza de Mermelada Smucker’s de Fresa, para el betún
- 2 tazas Mermelada Smucker’s de Fresa, para rellenar el pastel
- 12 claras de huevo
- 1/2 taza de azúcar, para las claras
- 12 yemas de huevo
- 1/2 taza de azúcar, para las yemas
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina cernida
- 1 taza de leche entera
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 2 tazas de crema para batir
- 1/4 de taza de azúcar glass
- 1 taza de fresas en cuartos

Directions

Step 1:

Para el bizcocho: con ayuda de una batidora bate las claras con el azúcar hasta doblar su tamaño, reserva. Bate las yemas con el azúcar hasta que cambien su color y doblen su tamaño. Reserva.

Step 2:

Agrega poco a poco las claras a las yemas y con ayuda de una espátula mezcla de forma envolvente. Poco a poco agrega la harina hasta integrar por completo, trata de no mezclar mucho para evitar quitar el aire que le agregaste anteriormente.

Step 3:

Vierte la mezcla en dos moldes para pastel redondos previamente engrasados con mantequilla y harina. Hornea por 25 minutos a 180 °C y cuando salga del horno deja enfriar y coloca en una rejilla.

Step 4:

En un bowl mezcla la leche entera con la leche evaporada y la leche condensada. Reserva en refrigeración.

Step 5:

En otro bowl mezcla la crema para batir por 5 minutos y poco a poco agrega el azúcar glass y la Mermelada Smucker’s de Fresa, sigue batiendo por 5 minutos más o hasta doblar su tamaño. Reserva en refrigeración.

Step 6:

Para formar el pastel: en una charola con rejilla coloca el primer bizcocho y con una jarrita cúbrelo con la mezcla de tres leches. Agrega 3 cucharadas de Mermelada Smucker’s de Fresa y esparce sin llegar a la orilla del bizcocho; con una manga agrega solo en la orilla del bizcocho el betún de fresa y cubre con el otro bizcocho, agrega también un poco de la mezcla de tres leches, puede ser con una brochita para que no escurra mucho.

Step 7:

Cubre el pastel por completo con el betún de fresa y con ayuda de una espátula, empareja el pastel; decora con fresas y coloca el pastel en una pastelera o plato extendido.

Images

