

# Pastel de Tres Leches

Soluciones inteligentes, que tú haces deliciosas

## Ingredientes

### Crema Pastelera

Jarabe <i>Tres Riches.</i>	250 ml
Agua	150 ml
Maizena	50 g
Agua para maizena	100 ml
Huevo	50 g
Vainilla	10 g

### Mezcla para base Tres Leches

Jarabe <i>Tres Riches.</i>	600 ml
Leche fresca	350 ml
Rompopo	150 ml
Vainilla	10 g

### Armado pastel

Pan esponja 10"	600 g
Mezcla para base Tres Leches	800 ml
Crema pastelera	600 g
Crema <b>WHIPTOPPING</b> ® batida	160 g
Crema <b>WHIPTOPPING</b> ® batida (mezcla decoración)	150 g
Rompopo (mezcla decoración)	100 ml
Chocolate blanco	60 g
Canela molida	1 g

## Procedimiento

### Para la crema pastelera:

- 1- Poner en una cacerola, jarabe tres leches *Tres Riches.*, primer porción de agua y calentar a punto de hervor.
- 2- En un vaso colocar la segunda parte de agua, maizena y el huevo, mezclar perfectamente.
- 3- Agregar a la cacerola y mover hasta que tome consistencia, retirar del fuego y dejar enfriar.

### Para la mezcla de Base de Tres leches:

- 4- Mezclar todos los ingredientes y bañar el pastel.

### Para el armado:

- 5- Cortar el pan de esponja en dos capas, colocar la primer capa y humectar con 400g de jarabe de tres leches *Tres Riches.*
- 6- Rellenar con la crema pastelera y colocar la segunda capa de pan y humectar con 400g de jarabe de tres leches *Tres Riches.*
- 7- Cubrir con crema batida **WHIPTOPPING**®
- 8- Para la decoración mezclar crema batida **WHIPTOPPING**® con rompopo y decorar la superficie con duya de estrella num 22.
- 9- Por último espolvorear canela molida y decorar con figuras de chocolate blanco.

