



## Tres Leches Tårta (1 personer)

### Preparation

Vispa ägg och socker fluffigt. Blanda de torra ingredienserna separat och tillsätt dem till äggblandningen lite i taget under fortsatt vispning. Smöra och bröa en rund tårtdform med löstagbara kanter. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen ca 40 minuter i 175 grader. Kontrollera med en provsticka att tårtdibotten är färdiggräddad.

Rör ihop ingredienserna till fyllningen i en bunke. Stick många hål i tårtden med en ätpinne eller liknande. Häll långsamt blandningen över kakan och se till att den absorberar vätskan ordentligt, kakan ska bli helt fylld. Låt den sedan stå i formen över natten.

Vispa grädden till toppingen, skala och skiva ananasen. Klä in kakan med vispad grädde, toppa med tunt skivad ananas och dekorera med hallon och mandel.



### Produkter

Tårtdibotten	
små ägg, ekologiska	3 st
strösocker	1,5 dl
potatismjöl	0,75 dl
vetemjöl	0,75 dl
bakpulver	2 tsk
vaniljsocker, gärna Törsleff's Vanila	1 tsk
rivet citronskal	1 msk
Fyllning	
Kondenserad Mjölök 397g *(Mjölök)	1 burk
krämig kokosmjölök, gärna Blue Dragon	1,5 dl
vispgrädde	1,5 dl
Topping	
vispgrädde	2 dl
färsk ananas	
hallon	
rostad mandel	

\*Allergener