HAUGEN-GRUPPEN

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 tårtform med löstagbara kanter. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen ca 40 minuter i 175 grader. Kontrollera med en provsticka att tårtbottnen är färdiggräddad.

Rör ihop ingredienserna till fyllningen i en bunke. Stick många hål i tårtan 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

Tårtbotten	
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 Mjölk 397g *(Mjölk)	1 burk
krämig kokosmjölk, gärna Blue Dragon	1,5 dl
vispgrädde	1,5 dl
Topping	
vispgrädde	2 dl
färsk ananas	
hallon	
rostad mandel	

*Allergens