



Torta Tres Leches de Piña Colada

## Description

### Torta Tres Leches de Piña Colada – Three Milks Cake of Piña Colada (English version below)

#### Ingredientes para la torta Genovesa

- 6 huevos grandes a temperatura ambiente
- 6 cucharadas de harina tamizada o cernida
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo de hornear

#### Para la Salsa de Tres Leches

- 1 lata grande de leche condensada de 400 mililitros
- 400 mililitros de crema de leche
- 400 mililitros de leche de coco
- 1 copita de ron (opcional)
- 1 sobre de gelatina sin sabor

#### Para decorar

- 1 taza de crema de leche o nata
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 lata de piña en almíbar
- Cerezas
- Coco rallado

#### Preparación

1. Pre-calentar el horno a 170° Celsius -320° Fahrenheit de temperatura o gas marca 3.
2. Tamizar o cernir la harina junto con el polvo de hornear y reservar aparte.
3. Separar las claras de las yemas y reservar en tazas separadas.
4. En un tazón grande y bien limpio batir las claras a punto de nieve.

5. ~~Sin parar de batir agregar una a una las yemas y luego una cucharada de azúcar. Repetir el anterior paso, alternando las cucharadas de azúcar y yemas después de cada batida hasta finalizar con las yemas y el azúcar.~~
6. Luego agregar una a una las 6 cucharadas de harina mezclando bien entre cada una, con la ayuda de una espátula realizamos movimientos suaves y envolventes.
7. Verter la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado, de preferencia uno desmoldable.
8. Dejar en el horno hasta que este ligeramente dorado y hasta que al introducir un cuchillo dentro de la torta este salga limpio.
9. Sacar del horno y dejar enfriar un poco sin desmoldar.
10. **Preparar la salsa de tres leches**, mezclando en una taza la leche condensada, crema de leche, leche de coco y ron. Mezclar bien y separar un tercio de esta mezcla en otra taza.
11. Hacer pequeñas picaduras en la torta con la ayuda de un pincho o trinche.
12. Disolver en  $\frac{1}{4}$  de taza de agua caliente la gelatina y mezclar con el tercio de la mezcla de tres leches que se ha separado del resto de la mezcla.
13. Agregar la primera mezcla de tres leches a la torta aun tibia y luego la segunda mezcla con la gelatina disuelta.
14. Dejar reposar hasta que enfríe y cuaje completamente por algunas horas antes de desmoldar.
15. Una vez la torta este un poco sólida y no derrame ningún líquido, se puede desmoldar y decorar.
16. **Preparar la cobertura** mezclando una taza de crema de leche, azúcar y vainilla. Batir hasta conseguir una consistencia deseada. Cubrir la torta con un cuchillo o paleta de repostería.
17. En un sartén tostar el coco rallado hasta obtener un color dorado.
18. Luego aplicar el coco sobre toda la superficie de la torta cubierta con crema, hasta hacer una capa de coco.
19. Decorar con piña y cerezas en almíbar.
20. Servir frío.

## Three Milks Cake of Piña Colada (English version)

### Ingredients for the Genovesa Cake

- 6 large eggs at room temperature
- 6 tablespoons sifted plain flour
- 6 tablespoons sugar
- 1 teaspoon baking powder

### For Three Milks Sauce

- 1 large can condensed milk of 400 millilitres
- 400 millilitres double cream
- 400 millilitres coconut milk
- 1 shot of rum (optional)
- 1 envelope unflavoured gelatine

### To decorate

- 1 cup double cream
- 1 teaspoon vanilla extract
- 4 tablespoons sugar
- 1 can pineapple in syrup
- Cherries

## Preparation

1. Pre – heat the oven to 170 ° -320 ° Celsius or Fahrenheit temperature gas mark 3.
2. Sift the flour with the baking powder and keep separate.
3. Separate the egg whites from the yolks and keep in separate cups.
4. In a large bowl, beat the egg whites until stiff.
5. Without stopping whisking, add the yolks one by one and then a spoonful of sugar. Repeat the previous step, alternating spoonful of sugar and yolks and beating in each.
6. Then add one by one the 6 tablespoons of flour, mixing well between each one, and with the help of a spatula perform smooth and enveloping movements.
7. Pour the mixture into a mould previously greased and floured, preferably one you can easily de-mould
8. Leave in the oven until lightly browned, and until a knife inserted into the cake comes out clean.
9. Remove from the oven and let it cool slightly without unmoulding.
10. **Prepare the three milks sauce:** In a bowl mix the condensed cup milk, cream, coconut milk and rum. Beat well and keep a third of this mixture in another bowl.
11. With the help of a skewer make small holes into the cake to let the mixture get through.
12. Dissolve in ¼ cup of warm water the gelatine, and mix with a third of the mixture of three milks that has been separated from the rest of the mixture.
13. Add the first mixture to the three milks cake still warm, and then the second mixed with the dissolved gelatine.
14. Let stand until completely cool and curdle for a few hours before unmoulding.
15. Once this cake is a little solid and without spilling any liquid, you can unmould and decorate.
16. **Prepare the coverage** by mixing one cup of double cream, sugar and vanilla. Beat until a desired consistency. Cover the cake with a palette knife.
17. In a skillet, toast the coconut until golden brown.
18. Then apply the coconut over the entire surface of the cake covered with cream to make a layer of coconut.
19. Garnish with pineapple and cherries in syrup.
20. Serve cool.