

La torta tres leches ya es un clásico en nuestras comidas, es deliciosa le gusta a todos en la casa, ya es casi una postre típico en nuestras cocinas. Nada mas entretenido que variar esta receta.....muy fácil...en vez de torta de Vainilla vamos a usar de chocolate y en vez de crema, leche chocolatada. Como resultado un postre delicioso, imperdible, entretenido, en pocas palabras un éxito total!

Torta Tres Leches de Chocolate

Para la Torta.....

1/2 taza de café caliente

6 cdas. de mantequilla

2 huevos grandes

2/3 taza de buttermilk (aquí no la venden pero se prepara con 1 taza de leche y 4-1/2 cdita. de jugo de limón, dejar reposar 10 min. y listo)

2 cditas. de extracto de vainilla

1 taza de azúcar

3/4 taza de harina sin polvos de hornear

1/2 taza de chocolate amargo en polvo

1-1/2 cdita. de polvos de hornear

1/2 cdita. de bicarbonato

1/2 taza de chips de chocolate o chocolate de leche picado chico

Para el relleno....

1/2 taza de leche condensada

1/2 taza de leche evaporada

1/2 taza de leche chocolatada

Para el merengue.....

3 claras

9 cdas. de azúcar

1 pisco de tartar (cream of tartar, es un polvo blanco, lo venden en el Jumbo)

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde cuadrado de 20x20 cm. con papel mantequilla o aluminio y aceite en spray, reservar.

En un bol poner el café caliente con la mantequilla, revolver para que se derrita, reservar.

En un bol grande mezclar los huevos, buttermilk y vainilla. Agregar azúcar, harina, polvos de hornear, bicarbonato y chocolate amargo en polvo, mezclar un poco y agregar la mantequilla con el café. Revolver muy bien hasta obtener una mezcla suave, agregar el chocolate picado con movimientos envolventes..

Poner la mezcla en el molde reservado y llevar al horno de 30-40 minutos, al enterrar un mondadientes al medio este debe salir seco. Dejar enfriar completamente.

Cuando este completamente frío pinchar la torta con tenedor, hacer muchos hoyos para que al echarle el relleno este se absorba bien en la torta.

En un bol mezclar leche condensada, evaporada y de chocolate, verter la mezcla sobre la torta, poner la torta en el refrigerador unos 30 minutos para que quede firme y absorba bien las leches.

Para el merengue calentar a baño maría las claras con el azúcar revolviendo constantemente hasta que se disuelva el azúcar, yo toco la mezcla con la yema de los dedos hasta no sentir ningún grano. Luego traspasar

las claras a una batidora, batir hasta que estén duras, echar la pizca de tartar y batir hasta que el merengue este frío.