

## TRILECE REZEPT / TRES LECHES / MILCHKUCHEN / RAMADAN



TRILECE (Tres Leches) ist ein super saftiger Milchkuchen. Dazu wird ein Biskuit gebacken, der anschließend lauwarm mit einem kalten Milch-Zuckersirup vollständig getränkt wird. Im Originalen Kuchen wird hierfür eine Mischung aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch verwendet. Diese Tränke verleiht dem Kuchen später seine super saftige, „nasse“ Konsistenz. Auf dem Boden wird zusätzlich eine Sahnecreme verteilt. Abschließend wird das Dessert mit einer leckeren Karamellsoße vollendet. In die Oberfläche wird zur Dekoration mit etwas Creme das typische Muster hineingezogen. Ein tolles Dessert, welches auch super vorbereitet werden kann. Morgens zubereitet kann es so am Abend z.B. zum Fastenbrechen (Iftar) serviert werden. In der spanischen Küche kennt man das Dessert als Tres Leches, es wird auch oft in Kolumbien und Venezuela zubereitet.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**27 Minuten**



Kochzeit  
**10 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig  
Länge: 32 cm  
Breite: 37 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Setze einen Backrahmen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech und ziehe ihn auf Backblechgröße (32x37 cm) aus.

### TEIG

Schlage die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 5-6 Minuten weißcremig. Hebe das Wasser und das Öl bei niedriger Stufe unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver, siebe es zu der Eiermasse und hebe es vorsichtig unter. Fülle die Masse in den Backrahmen und streiche sie glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 25-27 Minuten.



Bereite in der Zwischenzeit die Karamellsoße und den Sirup vor.

### KARAMELLSOSSE

Gib den Zucker in einen Kochtopf und lasse ihn bei mittelhoher Hitze schmelzen und karamellisieren. Rühre den Zucker dabei nicht um. Der Zucker sollte nun klümpchenfrei und leicht braun sein. Füge die Butter und die Sahne hinzu und rühre sie vorsichtig ein. Lasse die Soße aufkochen und für etwa 1-2 Minuten einkochen.



Fülle eine kleine Menge der Soße in ein kleines Schälchen und lasse es abkühlen. Die Soße sollte im kalten Zustand dickflüssig sein. Ist sie noch zu dünnflüssig musst du sie nochmals für etwas einkochen.

### ZUCKERSIRUP

Erwärme die Sahne in einem Topf und löse den Zucker darin auf. Verrühre die Sahne mit der Milch und stelle sie kalt.

### TEIG:

- ☐ **6 Eier**
- ☐ **250 g Zucker**
- ☐ **1 Pr. Salz**
- ☐ **1 TL Vanilleextrakt**
- ☐ **150 g Mineralwasser**
- ☐ **150 g Sonnenblumenöl**
- ☐ **420 g Mehl**
- ☐ **3.5 TL Backpulver**

### KARAMELLSOSSE:

- ☐ **170 g Zucker**
- ☐ **25 g Butter**
- ☐ **250 g Sahne**

### ZUCKERSIRUP:

- ☐ **100 g Zucker**
- ☐ **1 l Milch**
- ☐ **200 g Sahne**

### SAHNECREME:

- ☐ **600 g Sahne**
- ☐ **6 TL San-apart**
- ☐ **1 TL Vanilleextrakt**



## TRILECE REZEPT / TRES LECHES / MILCHKUCHEN / RAMADAN

---

### SAHNECREME

Schlage die Sahne mit dem San-apart und dem Vanilleextrakt halbsteif. Fülle etwa 50 g davon für die Deko in einen Gefrierbeutel. Schlage die restliche Creme steif.

---

### KUCHEN TRÄNKEN

Nimm den Kuchen nun aus dem Ofen, lasse ihn etwa 10 Minuten kühlen. Stich dann mit einem Zahnstocher ganz viele kleine Löcher hinein. Gieße den kalten Milchsirup vorsichtig über den noch warmen Kuchen und lasse ihn einziehen. Stelle den Kuchen kalt. Verteile dann die geschlagene Sahne darauf und streiche sie glatt. Gieße die Karamellsoße darüber und verstreiche sie vorsichtig, sodass sich die Schichten nicht vermischen. Spritze die Sahne aus dem Gefrierbeutel in langen Streifen auf die Oberfläche. Ziehe anschließend mit einem Zahnstocher quer durch die Creme, sodass das typische Muster entsteht. Stelle die Torte erneut für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Schneide die Torte zum Verzehr in kleine Quadrate.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3