

ΓΑΛΑΤΕΝΙΟ ΚΕΙΚ (TRES LECHES)

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1,5 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 3 / 5 (ΜΕΤΡΙΑ)



Για σήμερα σας έχω μία ethnic γλυκιά συνταγή που μας έρχεται από την μακρινή Νικαράγουα. Ένα γλυκό κέικ που η διαφορά του είναι ότι μετά το ψήσιμο το τρυπάμε και το σιροπιάζουμε με 3 είδη γάλακτος (γάλα εβαπορέ, ζαχαρούχο γάλα και κρέμα γάλακτος)

Η πλούσια γαλατένια γεύση του είναι σίγουρο ότι θα σας καταπλήξει!

ΥΛΙΚΑ

- 1 1/2 Φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλιά του γλυκού μπέικιν
- 2 πρέζες αλάτι
- 125γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 5 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 βανίλιες
- Ξύσμα από 1 μικρό λεμόνι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 1 συσκευασία ζαχαρούχο γάλα 400γρ.
- 1 συσκευασία γάλα εβαπορέ 400γρ.
- 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος light

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το baking powder και το αλάτι σε ένα μπολ.
- Σε ένα άλλο μπολ, βάζουμε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη και με ένα μίξερ χειρός τα χτυπάμε για 2 με 3 λεπτά μέχρι να γίνουν κρέμα.
- Ένα-ένα προσθέτουμε τα αυγά, χτυπώντας με το μίξερ χειρός κάθε φορά ώστε να απορροφηθούν από το μείγμα μας.
- Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού στο μείγμα μας
- Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι μας χτυπώντας συνέχεια με το μίξερ χειρός
- Ρίχνουμε το μείγμα μας σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψάκι 34x22 εκατοστών
- Με μία μαρίζ το στρώνουμε ομοιόμορφα στο ταψί μας
- Ψήνουμε το κέικ για 30' στη μεσαία σχάρα στους 170 βαθμούς σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μόλις βγει το κέικ/παντεσπάνι από το φούρνο το αφήνουμε 20 λεπτά να κρυώσει και στην συνέχεια με ένα καλαμάκι ή ένα πιρούνι του ανοίγουμε τρύπες σε όλη την επιφάνεια
- Σε ένα μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός σε χαμηλή ταχύτητα το εβαπορέ μαζί με το ζαχαρούχο.
- Προσθέτουμε σταδιακά την κρέμα γάλακτος
- Με αυτό το υγρό μείγμα για κέικ (γαλατένιο σιρόπι) που δημιουργήθηκε, περιχύνουμε το ζεστό παντεσπάνι σιγά-σιγά μέχρι να το ρουφήξει όλο.
- Μόλις κρυώσει τελείως το βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες
- Το κέικ μας είναι έτοιμο!