

Ciasto Trilece (Trzy mleka)

Składniki na ciasto biszkoptowe:

- 5 jajek
- 170 g cukru (3/4 szklanki)
- 210 g mąki pszennej tortowej (1,5 szklanki)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego (lub 1 opakowanie cukru wanilinowego)

Składniki na sos mleczny:

- 300 ml mleka
- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 200 ml mleka zagęszczonego niesłodzonego
- 3 łyżki cukru pudru

Składniki na bitą śmietaną:

- 300 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki cukru pudru

Składniki na sos karmelowy:

- 240 g cukru (1 szklanka)
- 1 łyżka masła
- 200 ml śmietanki kremówki 30%

Wykonanie:

Ciasto

Do miski dajmy jajka, cukier oraz cukier waniliowy i ubijamy mikserem na najwyższych obrotach, aż ciasto będzie miało konsystencję bardzo, bardzo, bardzo puszystego „kogła mogła” (u mnie zajęło to ponad 10 min.). Następnie dodajemy mąkę i mieszamy wszystko, ale już łyżką (np. drewnianą) do połączenia się składników. Masę przelewamy do naczynia żaroodpornego o wielkości około 20 x 31 cm, wyłożonego papierem do pieczenia. Rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Naczynie żaroodporne wkładamy do piekarnika, nagrzanego do **170°C** i pieczemy przez **10 min.** Następnie zmniejszamy temperaturę do **150°C** i pieczemy przez **30 min.**

Po upieczeniu naczynie żaroodporne wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia. Po wystudzeniu wyciągamy ciasto i delikatnie ściągamy papier do pieczenia. Wkładamy je ponownie do naczynia żaroodpornego, w którym się piekło, ale spodem do góry.



Sos mleczny

Do miseczki wlewamy mleko, śmietankę kremówkę, mleko zagęszczone i dosypujemy cukier puder. Wszystko dokładnie mieszamy.

Sosem mlecznym polewamy ciasto po całej powierzchni. Sosu mlecznego jest dosyć dużo i tak ma być. Ciasto wchłonie większość płynu, a reszta przesączy się na spód do naczynia. I tak ma być!

Bitą śmietaną

Do miski dajemy śmietankę kremówkę (mocno schłodzoną, bezpośrednio wyciągniętej z lodówki) i ubijamy. Gdy śmietanka będzie gęstnieć, a łopatkę miksera będą zostawiać wyraźne ślady, dodajemy cukier puder i ubijamy na sztywno.

Dwie łyżki bitej śmietany odkładamy na później, a resztę bitej śmietany wykładamy na ciasto rozprowadzając i równając po całej powierzchni.

Sos karmelowy

Do rondelka dajemy cukier i roztapiamy na małym ogniu, co chwilę mieszając. Dodajemy masło i mieszamy do połączenia się składników. Następnie dodajemy śmietankę kremówkę (po dodaniu śmietanki karmel zetnie się i zrobi się z niego jedna bryła. Ale nie panikujmy bo, rozpuści się po osiągnięciu odpowiedniej temperatury). Gdy karmel zacznie się gotować, nie wyłączamy go tylko gotujemy jeszcze około 5 min na małym ogniu. Wtedy wyłączamy gaz i studzimy. Karmel musi trochę przestygnąć, ale nadal musi być ciepły, ponieważ zrobi się za gęsty, żeby rozprowadzić go po cieście.

Tak przygotowanym sosem karmelowym polewamy ciasto z góry, po całej powierzchni. Tak, żeby ładnie przykrył całą powierzchnię bitej śmietany.

Na koniec robimy w poprzek paski z bitej śmietany, z tej którą wcześniej odłożyliśmy (2 łyżki).

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

