TRES LECHE DE CAFÉ

Ingredientes:

11/2 taza de harina de todo uso
1 cdta. de polvo de hornear
½ taza de mantequilla sin sal (más extra para el molde)
2 tazas de azúcar (dividida)
5 huevos
11/2 cdta. de extracto de vainilla (dividida)
1taza de café con leche
4onzas de leche condensada
6onzas de leche evaporada
2onzas de ron blanco
11/2 taza de crema (heavy whipping cream)

Procedimiento:

Precaliente el horno a 350 grados. Engrase el molde (preferiblemente redondo de 9' x 13 ") con la mantequilla y luego espárzale harina ya que así evitará que se pegue el bizcocho.

Mezcle la harina y el polvo de hornear y páselo por un cernidor o colador y resérvela.

Mezcle la mantequilla y una taza de azúcar hasta que estén bien incorporadas
Agregue los huevos y ½ cdta. de vainilla. Mézclelos bien.

Añadale la mezcla de harina poco a poco y bata. Ponga la mezcla en el molde y hornee por 30 minutos. Luego, saque el bizcocho y púncelo varias veces (puede usar un palillo de dientes). Déjelo enfriar.

Combine el café con leche, la leche condensada, la evaporada y el ron, y derrámela poco a poco sobre el bizcocho cubriéndolo totalmente.

Para el tope, mezcle la crema, el resto de la cucharadita de vainilla y de la taza de azúcar, batiéndola hasta que este espesa y colóquela sobre el bizcocho. También puede sustituir el tope por crema batida en aerosol (whipped cream) o de frasco (cool whipped cream topping).

Refrigere y sirva bien frío en todo momento.