SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schokoladen Trilece (Tarta de Tres Leches) mit Blömboom

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Für den Kuchen:

1 Teelöffel Blömboom Milk Hot Chocolate Powder

50 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

5 Stück(e) Eier

120 g Zucker

100 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Für die Schokoladenmilch:

100 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

400 ml Vollmilch

200 ml Sahne

100 g Zucker

Für die Schokoladencreme:

100 g Blömboom Dark Hot Chocolat Drops

200 ml Sahne

2 Esslöffel Zucker

Zubereitung des Trilece:

1.**Kuchen Backen:**

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 20×30 cm) mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Blömboom Milk Hot Chocolate Powder vermengen und unter die Ei-Zucker-Mischung heben. Die geschmolzenen Blömboom Dark Hot Chocolate Drops hinzufügen und alles gut verrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen 25–30 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen.

2.**Schokoladenmilch zubereiten:**

In einem Topf die Vollmilch, Sahne, Zucker, Blömboom Dark Hot Chocolate Drops erhitzen. Gut verrühren, bis die Schokolade geschmolzen und die Mischung leicht aufgekocht ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3.**Schokoladen-Creme zubereiten:**

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die geschmolzenen Blömboom Dark Hot Chocolate Drops unter die geschlagene Sahne heben, bis eine cremige Masse entsteht.

4.**Trilece zusammensetzen:**

Den abgekühlten Kuchen in gleichmäßige Würfel schneiden und auf den Boden einer großen Auflaufform verteilen. Die Schokoladenmilch gleichmäßig über die Kuchenwürfel gießen. Danach die Schokoladen-Creme auf den Kuchen geben und gleichmäßig verteilen.

5.**Kühlen:**

Das Trilece mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen, damit es fest wird und der Geschmack sich entfaltet.

6.**Genießen:**

Das Trilece vor dem Servieren mit etwas Blömboom Dark Hot Chocolate Powder garnieren. Mit einer Tasse Mokka servieren.