Bizcocho Tres Leches

Para el Pan:
2 tazas de harina para pastel (cake flour)
2 cucharaditas de polvo de hornear (baking powder)
1/2 cucharadita de sal
6 huevos grandes, separados
2 tazas de azúcar
2 cucharaditas de vainilla
1/2 taza de leche fresca

Almibar de Leche:
1 lata (14-onzas) de leche condensada
1 1/4 tazas de crema de leche (heavy cream)
1 lata (14-onzas) de leche evaporada
2 cucharadas de ron

Frosting:
4 claras de huevo
1/2 cucharadita de cremor de tartaro (cream of tartar)
1/2 taza de agua
1 taza de almibar de maiz (Light corn syrup)
1 1/2 tazas de azúcar

Preparación del bizcocho

Pre-caliente el horno a 350°F.

Engrase y harine un molde de hornear, de 9 x 13. Debes cernir la harina, polvo de hornear y sal juntos.

Separe los huevos y bata las claras hasta que estén bastante espumosas. Ponga aparte. En una mezcladora, bata las yemas, azúcar y vainilla.

Mientras estés batiendo la mezcla de yemas, gradualmente le vas egregando la leche. Luego le agregas la mezcla de harina, tambien gradualmente, hasta que la mezcla esté cremosa. Ahora, usando una espátula, y usando cuidado le vas incorporando las claras batidas.

Echas la mezcla en el molde preparado y lo cuezas en el horno pre-calentado por 35 a 45 minutos, o hasta que pase la prueba del palillo. Deje que el pastel se refresque sobre una parrilla por 20 minutos.

Inverta el bizcocho sobre una placa de hornear, poco profunda (para que no se enrrame el almibar) Use un tenedor para perforar la superficie del pastel repetidamente (haga huecos por toda la superfieice con el teneder).

Almibar de Leche:

En un bowl, mezcle la leche condensada, leche evaporada, crema de leche y ron, hasta que esté bien mezclada. Vaya chorreando la mezcla sobre la superficie del pastel, hasta que el pastel haya absorbido bien la mezcla de leche (esto requiere bastante paciencia porque toma tiempo). No se preocupe si la leche se enposa debajo del pastel, porque será absorbida..!

Cobra el bizcocho con plástico y lo refrigeras por no menos de 3 horas.

Frosting:

Bata las claras, con el cremor de tártaro, hasta que forme picos fuertes. Ponga aparte.

En una caserola, echas el agua, azúcar, y almibar de maiz. Cueza sobre fuego alto, mezclando constantemente hasta que un termómetro de dulce, marque 230°F. Lo retiras del fuego.

Vuevle las claras a la batidora, y mientras las estés batiendo, le echas el almibar caliente y lo bates a velocidad alta por 5 minutos. Luego dejas que esto se refresque en el refrigerador. Usando una espátula mojada, le riegas una capa gruesa de frosting al pastel. Antes de servir, cortas las porciones en cuadritos individuales. Sirva frío.