

Torta de tres leches- Le regole del delitto perfetto



In Always Bet Black **Laurel** va a Miami per parlare con suo padre, **Jorge Castillo**, di **Frank Delfino**. La sera il padre raggiunge la figlia in albergo portandole il suo dolce preferito: la **torta de tres leches**.



Uno dei dolci più famosi dell'America Latina e di semplice preparazione, la **torta de tres leches** è a base di 3 tipi di latte:

normale, condensato ed evaporato.

Ispirata ai dolci europei dei colonizzatori, come la *zuppa inglese*, la portoghese *dourada* e il *tiramisù* italiano e arricchita con il rum caraibico, la **torta de tres leches** fa la sua comparsa nella seconda metà del XIX secolo con la commercializzazione del latte condensato e evaporato.



Il **latte evaporato** – latte non zuccherato da cui è stata rimossa per evaporazione parte dell'acqua – viene inventato in Francia dal celebre pasticcere **Nicolas Appert** (1827) per le sue creazioni dolciarie. Mentre il **latte condensato** – latte fresco zuccherato che attraverso l'ebollizione è stata sottratta acqua – viene creato dall'americano **Gail Borden** per conservare il latte. Questa invenzione si rivelò provvidenziale

per il rancio dei militari unionisti nel 1860 tanto che aumentarono tantissimo le vendite nelle città degli Stati Uniti dopo la guerra. Sperando di ottenere lo stesso successo in Europa **George e Charles Page**, i fratelli americani alle origini di **Nestlé**, fondarono in Svizzera nel 1866 la **Anglo-Swiss Condensed Milk Company** a **Cham** e inaugurano la produzione di latte condensato con la linea *Milkmaid*.

Intorno al 1930 la Nestlé cominciò a commercializzare il suo latte condensato in America Centrale e Meridionale e per favorire le vendite veniva stampata sul retro dei barattoli la ricetta di questa torta, tanto era diventata famosa.



Nel *terzo* episodio della *terza* stagione, **Laurel** va a Miami all'Antares, su consiglio di Annalise, per trovare suo padre, **Jorge Castillo**. All'incontro il padre le chiede subito se era andato da lui per chiedergli di trovare Frankie, sparito da giorni. Laurel capisce che le controlla le telefonate così iniziano a litigare rinvangando il loro difficile passato.. La sera il padre raggiunge la figlia in albergo e per rappacificarsi le porta una consegna speciale: la torta de tres leches.

Laurel Castillo è una studentessa brillante ed idealista, di origine

messicana.

Ingredienti per una teglia da 22 cm



*Latte condensato
220 gr*

Latte 150 ml

*Latte evaporato
150 ml*

Farina 130 gr

Zucchero 100 gr

Uova 5

*Zucchero a velo 30
gr*

*Lievito in
polvere 1
cucchiaino*

Vanillina 1 bustina

Burro q.b.

Sale q.b.

Montate a neve 3 albumi con un pizzico di sale; conservateli.

Montate 3 tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi; aggiungete la vanillina, 50 ml di latte, la farina e il lievito.

Impastate fino ad avere un composto liscio ed omogeneo.

Incorporate delicatamente gli albumi con movimenti dal basso verso l'alto.

Versate il composto nella teglia ed infornate (forno preriscaldato a 180°) per 20 minuti.

Estraete la torta e praticate su tutta la superficie dei buchi con una forchetta; lasciatela raffreddare.

Mescolate insieme il latte condensato con quello evaporato e latte normale rimasto.

Versatelo a cucchiainate sulla torta, facendo attenzione che venga

assorbito uniformemente.





Riponete la torta coperta in frigorifero per almeno 2 h.

Montate a neve 2 albumi, appena cominciano a gonfiarsi aggiungete lo zucchero a velo poco alla volta; continuate a montare con le fruste per 3 – 4 minuti.

Con l'aiuto di una spatola ricoprite la superficie della torta con la meringa senza stenderla con precisione.

Bruciacchiate le imperfezioni con un cannello a gas.





Consigli

- Il latte evaporato è reperibile nei negozi etnici, in alternativa potete sostituirlo con il latte in polvere diluito in acqua.
- A piacere potete aggiungere frutta a fettine sulla superficie come le fragole. Potete preparare la torta con mezza giornata di anticipo.

