Tres leches de café

Receta realizada con Café | LA BASTILLA

INGREDIENTES

8 PORCIONES

- ½ taza de leche
- ¼ de taza de crema de whiskey
- ½ taza de leche condensada
- ½ taza de crema de leche
- 1 taza de Café La Bastilla
- 1 torta de vainilla o sabor neutro
- Crema chantillí
- Chocolate rallado

1. Añadir en un recipiente ½ taza de leche, ¼ de taza de crema de whiskey, ½ taza de leche condensada, ½ taza de crema de leche y 1 taza de Café La Bastilla.

2. Mezclar hasta incorporar todos los ingredientes

3. Con un tenedor, perforar la torta deseada en diferentes puntos para aumentar la absorción

4. Agregar de manera cuidadosa el líquido en la superficie de la torta para que se absorba en la misma.

5. Llevar al refrigerador y permitir que se absorba el líquido por completo

6. Una vez refrigerada, decorar con crema chantillí y chocolate rallado en la superficie

¡A disfrutar de este delicioso Tres leches de café