

Maru Botana compartió su torta tres leches

17/02/2026



La cocinera publicó en redes la receta del postre viral con dulce de leche y merengue suizo.

La cocinera Maru Botana volvió a captar la atención de sus seguidores al compartir en su cuenta de Instagram la receta de la torta tres leches, un postre que se volvió furor en redes sociales. Allí explicó el paso a paso y brindó consejos para lograr una versión esponjosa y bien húmeda.

“Esponjosa, bien húmeda y absolutamente irresistible”, aseguró al presentar la preparación, que incluye relleno de dulce de leche y una cobertura de merengue suizo marmolado.

Para el bizcochuelo indicó batir nueve huevos con 300 gramos de azúcar a punto letra. Luego se agregan 150 gramos de fécula de maíz, 360 gramos de harina 0000 y un chorrito de esencia de vainilla. La mezcla se coloca en un molde enmantecado y enharinado y se cocina durante 45 a 50 minutos.

Una vez frío, el bizcochuelo se corta por la mitad. La salsa se prepara con partes iguales de leche condensada, leche evaporada y crema de leche, 250 mililitros de cada una. La leche evaporada puede hacerse de manera casera reduciendo leche común hasta la mitad de su volumen durante aproximadamente dos horas.

Para el armado, se coloca una capa de bizcochuelo en el molde y se pincha para que absorba mejor el líquido. Se vierte parte de la mezcla de leches, se agrega el dulce de leche en el centro y se cubre con la otra mitad del bizcochuelo. Luego se vuelve a pinchar y se incorpora el resto de la salsa.

La cobertura se realiza con dos tazas de azúcar y una taza de claras. Se mezclan y baten a fuego bajo hasta disolver el azúcar y luego se llevan a la batidora hasta obtener el merengue suizo. Se distribuye sobre la torta y se puede decorar con dulce de leche.

Como recomendación final, la cocinera señaló que la salsa debe volcarse cuando el bizcochuelo está caliente para que se humedezca correctamente.