Pastel de leches varias con salsa de caramelo salado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** nuria nuria

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Para el bizcocho:
- 120 g de harina
- 60 g de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Para el remojón:
- 120 ml de nata líquida
- 120 ml de leche evaporada
- 120 ml de leche condensada
- Para la cobertura:
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 120 ml de nata fresca espesa
- 50 g de azúcar glas
- 1 bolsita de Maltesers
- Para la salsa de caramelo salado:
- 15 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 75 ml de nata líquida
- 1 pizca de sal gruesa

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180º. En un bol batimos las 3 yemas con el azúcar hasta que estén espumosas. En otro bol batimos las claras a punto de nieve. Poco a poco vamos añadiendo las yemas con movimientos envolventes y posteriormente la harina tamizada con la levadura del mismo modo. Vertemos en un molde engrasado e introducimos en el horno aproximadamente 18-20 minutos. Sacamos del horno y dejamos enfriar completamente. Para el remojón: Mezclar las tres leches hasta que estén integradas y pinchar con un palito de brocheta todo el bizcocho. Seguidamente verter de manera uniforme toda la mezcla. Tapar con film transparente y dejar en el frigorífico toda la noche. Para la cobertura: Batimos la nata espesa con el azúcar y el extracto de vainilla, a baja velocidad para que no se corte. Una vez que este integrado, extendemos con una espátula sobre el bizcocho sin alisarlo demasiado. Para la salsa de caramelo: En un cazo ponemos el azúcar al fuego hasta que derrita y tome un color ámbar, a fuego muy suave para que no se queme. Rápidamente añadimos la nata, la mantequilla y la sal y mantenemos a fuego muy lento sin dejar de remover hasta que quede una cremita muy fina y sin ningún grumo. Para la decoración final: Vertemos con una jarrita la salsa de caramelo salado sobre el pastel y espolvoreamos con Maltesers enteros, troceados y pulverizados.