



## ***Torta Tres Leches (Drei-Milch-Kuchen)***

### **Zutaten:**

- 5 Eier, getrennt
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Mehl
- 1 EL Backpulver
- 2 TL Vanille-Extrakt
- Dose gezuckerte Kondensmilch
- 1 Dose Kondensmilch
- 250 ml Schlagsahne (optional)
- 4 Eiweiß
- Zucker nach Geschmack

### **Zubereitung**

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Eine große Backform (25 x 40 cm) einfetten.
2. Eiweiß in einer Schüssel mit einem elektrischen Handrührgerät halb steif schlagen. Zucker einstreuen und schlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Ein Eigelb nach dem anderen dazugeben und kräftig aufschlagen. Geschwindigkeit des Handmixer herunterstellen und Mehl esslöffelweise untermischen. Backpulver und Vanille-Extrakt hineingeben und gut verrühren. Teig in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen, bis der Kuchen leicht braun ist und ein Zahnstocher sauber wieder herauskommt. 15 Minuten abkühlen lassen.
4. Sahne, gezuckerte Kondensmilch und Kondensmilch in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät einige Minuten aufschlagen. Milchmischung gleichmäßig über den Kuchen gießen. Kuchen mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis er kalt ist und die Milch völlig aufgesogen ist.
5. Schmücken: Eiweiß in einer Schüssel mit einem elektrischen Handrührgerät halb steif schlagen. Zucker einstreuen und schlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Legen Sie die Mischung über den Kuchen und streuen Sie Zimt drauf.



## *Pizca Andina (Suppe)*

### **Zutaten:**

- 4 große weiße Kartoffeln, fein gewürfelt
- 1 Liter Wasser
- 1 Schnittlauch, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Fein gehackter Koriander, nach Geschmack
- Stücke von geräuchertem Käse in Würfeln geschnitten, nach Geschmack
- 2 EL Butter
- Milch (optional)
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### **Zubereitung:**

Bringen Sie Wasser zum Kochen in einen Topf. Kochen Sie die Kartoffeln, bis sie weich werden.

Parallel braten Sie den Schnittlauch und Knoblauch in Butter. Geben Sie dieses zu den Kartoffeln hinzu. Salz und Pfeffer zufügen und dann die Milch und der Käse.

Rühren Sie mit einem Holzlöffel bis der Käse ein wenig schmilzt ohne zu kochen, schließlich fügen Sie die Koriander hinzu.