Баба “Трес Лечес”

Рецепт на 2 баба в форме саварен ø14 см

Тесто 200 г муки 150 г яиц 2 г соли 15 г сахара 100 г сливочного масла 10 г свежих дрожжей	Муку, соль, сахар и яйца вымесить в чаше миксера насадкой крюк. В 3-4 приема добавить сливочное масло, нарезанное кубиками. Добавить дрожжи. Вымесить, пока тесто не начнет отставать от стенок. Расстоять 30-40 минут при комнатной температуре, убрать газ из теста, выложить в формы на ½ высоты. Расстоять до увеличения объема в 2 раза, примерно 15-20 минут при 26-28°C. Выпекать при 180°C до высыхания.
Пропитка, вариант 1 250 г молока 250 г сгущенного молока без сахара 500 г сгущенного молока Ваниль ИЛИ 1 палочка корицы + цедра 1 лимона + цедра 1 апельсина 50 г бейлиса	Смешать все ингредиенты между собой, залить баба. Прижать грузом, чтобы она не всплывала и оставить на 1-2 суток пропитываться.
Пропитка, вариант 2 250 г топленого молока 250 г сгущенного молока 250 г сгущенного молока без сахара 250 г вареного сгущенного молока Ваниль ИЛИ 1 палочка корицы + цедра 1 лимона + цедра 1 апельсина 50 г бейлиса	Смешать все ингредиенты между собой, залить баба. Прижать грузом, чтобы она не всплывала и оставить на 1-2 суток пропитываться.
Ванильный Chantilly 200 г сливок 1 г ванильной икры 20 г сахара 1 г желатина (7 г желат. массы) 15 г виски или темного рома	Нагреть 50 г сливок с ванилью и сахаром. Добавить замоченный желатин. Добавить оставшиеся холодные сливки. Оставить охлаждаться до 2-3ºC минимум 8 часов. Взбить как Заполнить кондитерский мешок с насадкой ø12 крупная звезда, декорировать десерт. Украсить меренгой и ягодами.
Глазурь с вареной сгущенкой 300 г нейтральной глазури 30 г сгущенки или вареной сгущенки 30 г воды	Растопить и смешать глазурь с остальными ингредиентами, пробить блендером. Покрыть холодную баба из пистолета или с помощью кисти.