



### INGREDIENTES:

- **Para el bizcocho:**
- 120 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura en polvo de repostería
- una cucharadita de vainilla en polvo ó unas gotas de vainilla líquida
- 1 pellizco de sal
- 120 gramos de harina de repostería
- 1 molde de 20 ó 22 centímetros desmontable
- **Para el batido tres leches:**
- 200 gramos de leche ideal de leche ideal
- 200 gramos leche condensada
- 200 gramos de nata de montar
- **Para el merengue:**
- 4 claras de huevo
- 200 gramos de azúcar
- 4 gotas de limón
- 1 pizquita de sal
- la punta de ½ cucharadita de las pequeñas de cremor tártaro (estabilizante de merengue) (opcional) porque evitará que se baje el merengue



Preparación: 10 minutos. Se prepara una masa en la heladora. Se cubren las vainillas y se preparan las tres leches. Se prepara la crema de chocolate y se prepara la tarta.





