Chocotorta argentina, una receta sin horno deliciosa

Por tipo de receta, Recetas sin horno, Tortas, tartas y pasteles

Ingredientes

Para la crema

- 500 g de queso crema, ligeramente frio
- 450 g de dulce de leche (también conocido como arequipe o cajeta)

Para el ensamblaje

- 500 g de galletas de chocolate (pueden usarse galletas tipo Chocolinas o las de preferencia)
- Aproximadamente 200-300 ml de leche (líquida); también puede hacerse con café

Preparación

- Preparar un molde o bandeja para servir de aproximadamente 24x20 cm. Apartar. También se puede ensamblar en un aro de pastelería, como lo hice yo. El que yo usé es de 18 cm de diámetro.
- Primero, preparar la crema. Para esto, colocar el queso crema en un bowl apto para una batidora y batirlo hasta suavizarlo (aproximadamente 2-3 minutos) agregar el dulce de leche y batir a velocidad media - alta hasta incorporar por completo y tener una mezcla lisa y homogénea (probablemente se necesitará limpiar las paredes y el fondo del bowl varias veces y volver a batir antes de terminar). Apartar.
- Colocar la leche (o el café) en un plato ligeramente hondo.
- Ir remojando las galletas en la leche por aproximadamente 5 segundos, teniendo cuidado de no remojar por mucho tiempo ya que se desintegrarán. Después de que hayan absorbido suficiente leche, colocar una capa de galletas en el molde previamente preparado (también se puede hacer en copas o platos de postre individuales). Después de colocar una capa de galletas, poner una capa de la crema de dulce de leche encima. Volver a remojar galletas en la leche y seguir haciendo capas de galletas húmedas y crema de dulce de leche hasta acabar. Decorar de la forma deseada.
- Colocar en el congelador por 3 horas. Retirar del congelador 20 minutos antes de servir. Mantener en la nevera.