



## Delicia de Reese's (chocolate y mantequilla de maní), sin horno!

Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales, De verano

### Ingredientes

#### Para el pudín de Reese's

- 365 gramos (1 1/2 tazas) de International Delight sabor a Reese's
- 125 gramos (1/2 taza) de leche
- 50 gramos (1/4 taza) de azúcar
- 120 gramos de chocolate oscuro
- 22 gramos (3 cucharadas) de cacao en polvo sin azúcar
- 35 gramos (4 cucharadas) de maicena o fécula de maíz

#### Para la base

- 435 gramos de galletas tipo sándwich de chocolate, pulverizadas (aproximadamente 48 galletas, con todo y cremita)
- 113 gramos (1/2 taza) de mantequilla derretida
- 435 gramos de galletas tipo sándwich de chocolate, pulverizadas (aproximadamente 48 galletas, con todo y cremita)

#### Para la crema de mantequilla de maní o cacahuetes

- 500 gramos (2 tazas) de crema de leche tipo chantillí (también conocida como nata para montar), bien fría
- 500 gramos (2 tazas) de queso crema
- 125 gramos (1 taza) de azúcar glass, tamizada
- 130 gramos (1/2 taza) de mantequilla de maní / cacahuete

### Preparación

- Primero debemos preparar el pudín porque debemos darle tiempo para enfriarse. Para esto, unir el International Delight sabor a Reese's, la mitad de la leche, el azúcar, el chocolate y el cacao en una olla o cacerola mediana. Llevar a la cocina y calentar a fuego medio - alto hasta que todos los ingredientes se unan por completo y la mezcla esté a punto de hervir.
- En un bowl aparte, unir la leche restante con la maicena y batir con una cucharilla hasta tener una

mezcla homogénea.

- Incorporar la mezcla de maicena a la de chocolate y continuar en el fuego, removiendo continuamente hasta que espese por completo. Transferir a un bowl limpio y seco, cubrir con film plástico transparente y llevar a la nevera hasta enfriar por completo.
- Cuando la mezcla anterior se haya enfriado, preparar la base. Para esto, unir en un bowl mediano las galletas previamente pulverizadas con la mantequilla derretida, remover con una espátula de goma hasta distribuir la mantequilla equitativamente, y colocar la mezcla en el fondo del molde a usar. Compactar con la ayuda de un objeto plano y llevar al congelador mientras se hace el resto de la preparación.
- Para la crema de mantequilla de maní debe montarse o batirse primero la crema tipo chantillí o nata para montar (que debe estar bien fría). Batir a velocidad alta hasta que duplique su volumen y tenga una textura más fuerte. Añadir el queso crema y el azúcar e incorporar con una espátula de goma con movimientos envolventes. Agregar la mantequilla de maní y volver a la batidora, batiendo a velocidad media hasta tener una mezcla completamente homogénea.
- Después es el momento de ensamblar. Para esto, colocar el pudín de chocolate encima de la base de galletas previamente preparada. Luego, verter encima la crema de mantequilla de maní y decorar de la forma deseada. Llevar a la nevera por 45 minutos y servir.
- Debe mantenerse refrigerado.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1138>