



Pie crocante de mantequilla de maní y chocolate (sin horno!)

Cheesecakes, Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales

Ingredientes

- 155 gramos (1 $\frac{3}{4}$ tazas) de maní o cacahuetes salados y cortados en trocitos pequeños (para el relleno, el crunch y el topping, tener cuidado de ir separando las cantidades que se indican en la receta para cada parte)
- 8 gramos (2 cucharaditas) de azúcar
- 3 gramos (1/2 cucharadita) de café instantáneo en polvo
- 1.5 gramos (1/2 cucharadita) de canela molida
- 95 gramos ($\frac{1}{2}$ taza) de gotas de chocolate (o de chocolate oscuro picado en cuadritos pequeños)
- 24 galletas Oreo, trituradas (con todo y cremita)
- 1 pizca de sal
- 600 gramos (2 $\frac{1}{2}$ tazas) de crema de leche (o nata espesa), a temperatura fría
- 156 gramos 1 $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar pulverizada o glass
- 340 gramos de queso crema, a temperatura ambiente
- 160 gramos (1 $\frac{1}{2}$ tazas) de mantequilla de maní o cacahuetes (preferiblemente cremosa)
- 2 cucharadas de leche
- 170 gramos (1 taza) de chocolate oscuro, picado en cuadritos

Preparación

- Precalentar el horno a 170°C. Rociar con spray antiadherente un molde desmontable de 9 pulgadas (también conocido como molde de cheesecake o Springform Pan). Colocar encima de una bandeja para hornear. Si no se tiene horno puede congelarse la base por 20 minutos mientras se prepara el relleno.
- En un bowl pequeño se hace el crunch (lo que le dará textura tostadita al pie), para esto colocar $\frac{1}{2}$ taza del maní picado, el azúcar, el café, la canela y las gotas de chocolate. Apartar esto.
- En otro bowl, colocar las galletas Oreo trituradas, la mantequilla y la sal y amasar hasta que la mantequilla se haya disuelto uniformemente en las galletas. Tomar esta mezcla y colocarla en el molde previamente preparado, distribuir en la base y subir por los lados del molde aproximadamente 1 o 2 centímetros, presionar bien con las manos para que se compacte y luego al servir no se destruya. Congelar por 10 minutos. Al sacar del congelador, hornear por 10 minutos y luego apartar para que se enfríe.

- En un bowl grande y apto para batidora, batir 2 tazas de la crema de leche hasta que se formen picos suaves. Agregarle $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar y seguir batiendo hasta que los picos formados se vean más firmes. Vaciar esta mezcla en otro bowl y refrigerar hasta que sea necesitado más adelante.
- En el mismo bowl usado para batir anteriormente, mezclar el queso crema con la taza restante de azúcar en velocidad media hasta que se vea satinado y homogéneo. Agregar la mantequilla de maní, $\frac{1}{4}$ de taza del maní picado en trozos y la leche. Batir hasta que todo se haya unido bien.
- Sacar de la nevera/heladera la crema batida. Usando una espátula de goma agregar aproximadamente $\frac{1}{4}$ de la crema batida a la mezcla de queso crema y mantequilla de maní y unir con movimientos suaves. Posteriormente, agregar la mezcla de maní y azúcar que se hizo primero (la del crunch), combinar y luego agregar el resto de la crema batida. Mezclar hasta tener una crema homogénea. Este será el relleno del pie.
- Verter el relleno en el molde (encima de la base de galletas Oreo previamente horneada), cubrir con film plástico de cocina y refrigerar por al menos 4 horas o durante la noche.
- Cuando ya se ha enfriado, preparar la cobertura de chocolate. Para esto colocar en un bowl apto para calor el chocolate oscuro picado y la $\frac{1}{2}$ taza de crema de leche restante, poner este bowl encima de una olla o cacerola con agua hirviendo y dejar que el chocolate se derrita, removiendo para ayudar a acelerar el proceso.
- Quitar los lados del molde*, verter el chocolate por encima de la torta y agregar la $\frac{1}{2}$ taza restante de maní picado para decorar. Refrigerar por al menos 20 minutos antes de servir. Mantener refrigerado.
- Notas *Para quitar los lados del molde yo aplico un poco de aire caliente con la ayuda del secador de pelo para ayudarme a que el pie se desprenda bien y no se rompa o se despedace al desmoldarlo. También pueden usar un paño de cocina humedecido con agua caliente.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/391>