



Marquesa de dulce de leche / arequipe / cajeta

Caramelo, Dulce de leche, Recetas rápidas

Ingredientes

Para la crema

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

Para ensamblar

- 500 gramos de galletas de vainilla (pueden usarse galletas tipo María, Lotus o las de preferencia)
- Aproximadamente 200-300 ml de leche (líquida)

Preparación

- Preparar un molde o bandeja para servir de aproximadamente 24x20 cm. Apartar.
- 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 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.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1306>