



Tarta sin horno de Oreo y Dulce de Leche

Chocolate, Dulce de leche, De verano

Ingredientes

Para la base

- 270 gramos (24 galletas) de chocolate tipo Oreo trituradas hasta pulverizar (con crema incluida)
- 80 gramos de mantequilla derretida

Para la crema de dulce de leche

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

Para la crema de Oreo

- 500 gramos de crema de leche para batir o tipo chantillí (conocida como Nata para Montar en España)
- 225 gramos de queso crema
- 125 gramos de azúcar pulverizada o glass
- 150 gramos de galletas Oreo cortadas en trocitos pequeños

Preparación

- Primero, preparar el molde a utilizar. Yo la hice en un aro de 20 centímetros de diámetro que preparé con acetato por las paredes para poder desmoldarla. También puede prepararse en un molde cuadrado de 24x24 cm, o en un molde redondo de hasta 24-26 cm.
- Preparar la base. Para esto, unir las galletas Oreo trituradas junto con la mantequilla derretida. Mezclar hasta incorporar. Colocar en la base del molde y compactar con la ayuda de un objeto plano. Llevar a la nevera mientras se preparan las cremas.
- Después, preparar la crema de dulce de leche. 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.
- Luego, preparar la crema de Oreo. Para esto, colocar la crema para batir o nata para montar en un bol apto para batidora. Batir a velocidad alta hasta duplicar su volumen. Agregar el queso crema y el azúcar y batir hasta tener una crema homogénea. Sacar de la batidora y con la ayuda de una

espátula de goma, incorporar las Oreo cortadas previamente usando movimientos envolventes.

- Hacer capas de crema de dulce de leche y crema de Oreo sobre la base previamente preparada hasta terminar con las mismas.
- Luego, llevar a la nevera por al menos 3 horas para que se endurezca un poco (no será nunca completamente dura porque las cremas son suaves y no tienen agentes espesantes para mantener esa textura).
- Después, servir. En mi caso, como la ensamble dentro de un aro de pastelería, retiré el aro y el acetato y luego decoré con ganache de chocolate, crema chantillí y galletas Oreo. Debe mantenerse refrigerada.
- *Nota: se puede hacer en vasitos de shots para mesas dulces, o también en un molde rectangular para servir porciones cuadradas directamente del molde.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/12353>