

Mmmmmmm..... me acuerdo de este pie y me da hambre, es muy, pero muy, rico.....un verdadero placer. Es casi como un alfajor echo pie tiene galleta, manjar y chocolate, no le puse ese nombre por que además lleva queso crema por lo tanto es como un cheesecake alfajor!!!!!!! Bueno, da lo mismo la definición de esta receta lo importante es que es para morir de buena y se me hace agua la boca pensando en su sabor, tienen que hacerla si o si, no se van a arrepentir, lo único que les advierto es que no va durar nada en su refrigerador.....se hace humo!

Pie de Dulce de Leche, Chocolate y Queso Crema

Receta

Para la masa.....

- 1 paquete de galletas de mantequilla molidas
- 50 grs. de mantequilla derretida
- 1 cda. de azúcar rubia

Para el fondo de chocolate.....

- 1 taza de chips de chocolate
- 1/3 taza de crema

Para el relleno.....

- 1 paquete de queso crema a temperatura ambiente
- 1 taza de manjar
- 1-3/4 taza de crema fría
- 1/4 taza de azúcar granulada
- 1 cdita. de extracto de vainilla
- chocolate o salsa de chocolate para decorar a gusto

Para la base del pie mezclar las galletas, con la mantequilla derretida y la cucharada de azúcar rubia, poner sobre un molde desmontable redondo 23cm., dejar la masa lo mas pareja posible presionando con las manos, refrigerar.

En un bol que pueda ir al microondas poner los chips de chocolate con 1/3 taza de crema, calentar al máximo en intervalos de 30 segundos, revolver entre cada intervalo, a mi se me derritió en un minuto. Verter esta mezcla sobre la base del pie y volver a refrigerar hasta poner el relleno.

Batir la 1/3-4 taza de crema, tiene que estar muy fría para que suba, por lo menos dos horas en el refrigerador, batir hasta que la crema espese bien, reservar. Batir a parte el queso crema con el manjar, azúcar y vainilla hasta obtener un mezcla suave, incorporar la crema batida con movimientos envolventes. Luego esparcir esta mezcla sobre la base con chocolate y llevar al refrigerador por dos horas o hasta que tome consistencia.

Se puede decorar con salsa de chocolate o con un poco de chocolate derretido o rallado.