

Este pie es absolutamente delicioso, imaginen un mousse de chocolate con una textura y sabor increíble puesto sobre una base de galletas Oreo, el resultado es el mejor de los Pie!!!!!!!!!!!!!! Se lo van a devorar como todos en mi casa, lo enseñé en clases de cocina y fue un éxito total. No se asusten con el muse de chocolate por que este lleva Marshmallow para endurecer....nada de gelatina sin sabor, que me carga, nada de batir yemas por un lado y claras por el otro....como todo las recetas que comparto, esta receta es rápida y fácil, todo mi estilo....nada de perder la vida en la cocina, a lucirnos a pesar del poco tiempo que tenemos!

Se puede servir con crema batida o con la salsa que tengamos a mano o que mas nos guste.

Pie de Chocolate y Marshmallow (sin horno)

Receta

Para la Base....

25 galletas oreo

1/4 taza de mantequilla derretida (60 grs.)

Para el relleno....

3/4 taza de leche

3 tazas de mini marshmallow

340 grs de chocolate de leche picado

1-1/2 taza de crema fría

Moler las galletas Oreo en una procesadora e incorporar la mantequilla derretida, mezclar muy bien los ingredientes, Presionar las galletas en un molde redondo desmontable de 23-24 cm. de manera pareja y presionando firmemente. Llevar el molde al refrigerador por media hora.

En una olla derretir el marshmallow junto con la leche revolviendo constantemente, luego agregar el chocolate picado derretir y mezclar muy bien. Dejar enfriar un poco a temperatura ambiente, revolviendo de vez en cuando.

En un bol batir la crema hasta que esté dura, tiene que estar bien helada para que suba, luego agregar la crema a la mezcla de chocolate de a poco con movimientos envolventes.

Poner la mezcla sobre la base refrigerada.

Llevar al refrigerador por 2 horas o mas, servirlo con crema batida o una salsa a gusto.