



INGREDIENTES:

Para la base:

- 1 plancha de bizcocho redonda o
- 1 base de galleta y mantequilla

Con estos ingredientes:

- 1 rulo de galletas María Dorada
- 80 gramos de mantequilla
- 20 gramos de azúcar moreno
- 20 gramos de cacao en polvo
- 30 gramos de licor Bailey
- 1 molde desmontable de 24 centim

Para el relleno:

- 700 gramos de leche entera
- 250 gramos de nata de montar

- 300 gramos de caramelo líquido
- 3 sobres de cuajada Royal

Para decorar:

- 130 gramos de nueces peladas y troceadas
- 12 nueces caramelizadas NO troceadas (opcional)



ELABORACION:

1. Echamos las galletas en el vaso de Thermomix, y **tritramos 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo,** añadimos la mantequilla, y el licor de Bailey, y **programamos 3 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 3.**
2. Pre calentamos el horno a 230 grados durante 10 minutos.
3. Sacamos la mezcla del vaso, y la extendemos en el fondo del molde desmontable, y con la ayuda de una cuchara grande vamos apretando la mezcla, o con la misma mano, y vamos haciendo presión para que quede bien prieta la mezcla, después no se rompa. Bajamos la

potencia del horno a 180º, y lo tenemos unos 12 minutos, para que endurezca un poco.

4. Mientras tanto seguimos con el relleno, primero echamos las nueces (las caramelizadas no) en el vaso del Thermomix y las **troceamos 5 segundos a velocidad 4**, sacamos y reservamos.

5. Echamos la leche, la nata, el caramelo y los sobres de cuajada, y **mezclamos 15 segundos a velocidad 7**. A

continuación,

programamos 14 minutos temperatura 90 grados, velocidad 3.

6. Si la base, es una placa de bizcocho, la ponemos sobre la base, y si es el de galleta, igualmente, ponemos alrededor y en la base del molde por fuera, un trozo de papel de aluminio (por que al echar el relleno como es un poco líquido, se sale algo por las juntas), una vez lista la base, que vamos a usar, con el forrado de papel, la ponemos sobre una base rígida, tipo bandeja y volcamos dentro del molde, la mezcla preparada, le ponemos por encima las nueces troceadas reservadas y lo metemos en la nevera un mínimo de 4 horas, para que cuaje, y coja consistencia (si la hacemos de un día para otro mejor, mejor estará), cuando vayamos a servir, redecoramos con las nueces caramelizadas si nos gusta. **LISTA Y EXQUISITA.**

□ □ □ □ □ □ □ □ □





Si queremos caramelizar las nueces tenemos la receta:"Nueces caramelizadas"