



INGREDIENTES:

- 150 gramos de galletas de oreo (es un paquetito de 14 o 15 unidades)
- 100 gramos de mantequilla muy blandita (como pomada, casi derretida)
- **1 molde tipo de los de plum cake de silicona como de un litro y medio.**

Para la buttercream de cacahuete:

- 70 gramos de mantequilla muy blandita sin sal
- 130 gramos de mantequilla de cacahuete suave
- 150 gramos de nata de montar
- 200 gramos de azúcar en polvo

Para relleno y decoración:

- 1 puñado pequeño de almendras peladas y fritas
- 1 puñado pequeño de nueces peladas en trozos grandes
- 1 puñado de almendra en crocanti
- ½ bolsita de cacahuetes fritos con sal y miel

Para el ganaché:

- 200 gramos de chocolate negro a trozos
- 200 gramos de nata de montar
- 25 gramos de mantequilla a temperatura ambiente



ELABORACIÓN:

1. Lo primero (con el vaso de Thermomix muy seco) **pulverizar todo el azúcar** para usarlo mas tarde en cada cosa,
30 segundos a velocidad máxima.
2. (Yo pulverizo toda la azúcar en polvo que voy a necesitar, la saco del vaso y la reservo (aunque normalmente siempre tengo ya un bote cerrado con una buena cantidad hecha).
3. Empezar preparando la base de galletas y mantequilla, sin lavar el vaso de haber molido el azúcar, echar las galletas, y **triturar 15 segundos a velocidad de 5 a 8.**
4. Sacar e incorporar la mantequilla, muy blanda como pomada, y **mezclar 10 segundos a velocidad 3.**

5. Echar la mezcla en el molde, y apretarla bien con la ayuda del dorso de una cuchara para que quede bien compacta.

6. Llevar a la nevera unas horas para que endurezca.

7. El siguiente paso (yo lo hago pasada una o dos horitas, cuando se ha endurecido la base) es hacer la buttercrem:



8. **Poner la mariposa en las cuchillas** y echar las dos mantequillas y la nata, y poner el Thermomix **a velocidad 3 y medio sin programar tiempo,** hasta que veamos que se ha hecho una pasta, e ir echando por el bocal **con la máquina en marcha,** los 200 gramos de azúcar en polvo (que ya tendremos pesados) y seguir batiendo hasta que veamos las mantequillas montadas como una crema consistente (a mi me tardó más, de 7 u 8 minutos, dependerá de la marca de la nata, de lo fría que esté (que mejor fría) etc. Ir mirando hasta que esté lista (se puede parar y comprobar que está lista, y si no **continuar unos minutos más a 3 y medio y con mariposa**).

9. Echar la mezcla sobre la base de oreo que teníamos reservada en la nevera, y poner sobre

ella, una cuantas nueces, y almendras. Volver a poner en la nevera, un par de horitas para que solidifique la buttercrem.

10. Y lo último haremos el ganaché (crema de chocolate).

11. Echar la nata en el vaso, y **programar 5 minutos a temperatura 90 grados a velocidad 2,** echar el chocolate a trozos incluso por el bocal si queremos y **programar 2 minutos a temperatura 37 grados velocidad 2,** e ir echando **por el bocal** la mantequilla a trocitos hasta que quede todo bien integrado.

12. Una vez fría la buttercrem que tenemos en la nevera, echar por encima el ganaché, ponerlo un rato en la nevera, después sacar (una vez que ya no esté líquido) y espolvorear con el crocanti de almendra, y los cacahuetes, con miel y sal. Y reservar en el frigorífico hasta la hora de comer.

Rico no! lo siguiente!

□ □ □ □ □ □ □ □

PASTEL DE OREO, CACAHUETES Y CHOCOLATE (Thermomix)

