

# Extreme Cake



Ingredientes ... Para Molde 16

Para Brownie

- 1 Huevo
- 60 grs de Azucar
- 40 grs de Chocolate SemiAmargo • 20 grs de Margarina
- 20 grs de Harina Leudante
- Papel Manteca

Capa Dulce de Leche

- 200 grs

Capa Oreo

- 6 Oreos
- 1 cucharada de Leche

Capa Crema Oreo

- 100 grs de Chocolate Blanco •
- 50 grs de Crema de Leche
- 3 Oreos

Capa Chocotorta

- 150 grs de Dulce de Leche •
- 150 grs de Queso Crema
- 6 Chocolinas

Decoración

- 150 grs de Dulce de Leche
- Oreos, Sprinkles, Chokolines etc

## Procedimiento

### Brownie

- Batir el Huevo con el Azúcar por algunos minutos
- Fundir a Baño María o en tandas de 30 seg en Microondas el Chocolate en trozos con la manteca o margarina e incorporarlo a la preparación anterior, batir hasta que integre.
- Por último agregar la Harina hasta incorporar bien.
- Colocar Papel Manteca y Enmantecar los bordes del molde, rellenar y hornear a fuego fuerte 200° durante 5 min luego terminar la cocción a fuego mínimo 150° (esto depende de cada horno) no suele ser más de 15 min la cocción total.
- Para saber el punto hay que pinchar con un palito o cuchillo los bordes y tiene que salir seco mientras que el centro debe estar húmedo.
- Lo vamos a dejar enfriar, y desmoldamos con mucho cuidado.
- Lavamos y Secamos bien el Molde que utilizamos para empezar a preparar nuestra Cake.

### Capa Crema Oreo

- Derretimos el Chocolate Blanco con la Crema de Leche y le agregamos las 3 Galletas Oreos Trituradas, llevamos al Freezer.

### Capa Oreo

- Triturar las Galletitas y mezclar con 1 cucharadada de Leche

## Crema Chocotorta

- Mezclamos e incorporamos bien el Queso Crema y el Dulce de Leche hasta formar la crema.
- Llevamos a Refrigerar

## Montamos la Cake

- En el mismo molde que hicimos el Brownie colocamos a los costados acetato o papel manteca cubriendo bien los bordes.
- Volvemos a colocar nuestro Brownie en la base.
- Luego vamos a poner encima del mismo la capa de Dulce de Leche
- La Proxima capa sera la preparacion de Oreos trituradas con leche
- Luego vamos a colocar la Crema Oreo que hicimos anteriormente
- Ponemos la mitad de la preparacion de la Crema Chocotorta
- Mojamos en leche tibia nuestras Chocolinas y las colocamos
- Vertemos la otra mitad de la Crema Chocotorta.
- Llevamos 2 horas minimo a Heladera antes de desmoldar
- Decoramos.

