Libros

Ingredientes

Cream cheese de dulce de leche

Queso tipo americano: 225 g
Esencia De Vainilla: 2 g
Manteca pomada: 100 grs.
Azucar impalpable: 100 grs.

Preparación de la Receta

Cream cheese de dulce de leche

- Cremar en la batidora la *manteca* y el queso tipo americano
- Agregar el azúcar impalpable y la esencia de vainilla
- Por último incorporar el dulce de leche y seguir batiendo hasta obtener una preparación homogénea.

Para el armado

- Cortar listones de masa y armar un bloque sobre la base de telgopor, uniendo con cream cheese
- Colocar los moldes y tallar
- Hacer una pasta con los restos de la masa desmigada y el cream cheese de dulce de leche
- Cubrir las imperfecciones del exterior y enfriar el bloque.

Para el forrado

- Estirar la masa para cubrir tortas con la ayuda de un palote
- Cubrir la superficie de la torta con el dulce de leche previamente entibiado en microondas y forrar la torta

- Con la ayuda de dos fratachos o espátulas pulir la superficie.

Para la decoración

- Hacer la base del libro con pasta de goma teñida y dejar secar

- Para las hojas

- Cortar listones de masa y pegarlas al libro
- Dar textura de cuero con la ayuda de papel *manteca* a una porción de masa de cubrir torta teñida de verde musgo, para hacer el *lomo*
- Decorar con listones de masa
- Estirar la misma masa, dar forma de tapa y cortar
- Una vez seca la base de pasta de goma teñida, ubicar en la base del bloque.
- Terminar de decorar con un camafeo de masa y un marco de pasta de goma
- Pintar las decoraciones con pintura comestible dorada
- Terminar con *manteca* clarificada para darle brillo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/libros