

Tarte mit Schokolade, Oreo & Schlagsahne

Ingrédients

- 24 Oreos
- 70g gesalzene Butter
- 75g gesalzene Butter
- 150g dunkle Schokolade mit 66%
- 55g dunkle Schokolade mit 100% (ohne Zucker)
- 115g Eigelb
- 18g Maisstärke
- 245g flüssige Sahne mit mindestens 30% Fettgehalt
- 250g Vollmilch
- 105g Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 200g ganze flüssige Sahne
- 20g Puderzucker

Préparation

1. Als ich von meiner letzten Reise in die USA zurückkam, habe ich Ihnen auf Instagram die Frage gestellt, ob amerikanisch inspirierte Rezepte Sie interessieren könnten; die Antwort war mit überwältigender Mehrheit Ja, also bin ich mit einem Schokoladen-Sahne-Oreo-Kuchen-Rezept zurück, oder Chocolate Cream Pie.
2. Es ist ein eher einfaches und sehr leckeres Rezept, das nur wenige Minuten Backzeit benötigt (allerdings viel Zeit im Kühlschrank) und Schokoladenliebhaber begeistern wird.
3. Ein kleiner Tipp: Behalten Sie die Kakaoprozenteile in den für das Rezept gewählten Schokoladen bei.
4. Wenn Sie diese ändern, könnte die Konsistenz der Creme nicht dieselbe sein!
5. Ausrüstung: Schneebesen Kleine Winkelpalette Perforiertes Blech Gekräuselter Ring von De Buyer Zutaten: Ich habe das Vanilleextrakt Norohy und die Schokoladen Caraïbes (66 %) und Araguani (100 %) von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Vorbereitungszeit: 45 Minuten + 10 Minuten Backzeit Für eine Tarte von 20 cm / 8 bis 10 Personen: Der Tarteboden: 24 Oreos gesalzene Butter Mischen Sie die ganzen Oreos zu feinem Pulver, dann fügen Sie die geschmolzene Butter hinzu.
7. Gießen Sie es in den Ring auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech (achten Sie auf den verwendeten Ring, in meinem Fall war das Entformen etwas heikel, wenn Sie einen Antihaf-Ring/Form haben, wird es einfacher sein).
8. Verteilen Sie die Mischung, indem Sie sie so fest wie möglich „drücken“, Sie können ein Glas verwenden, um sie gut anzudrücken.
9. Dann in den auf 170 °C vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.
10. Lassen Sie es abkühlen, schieben Sie es dann auf Ihre Servierplatte und lösen Sie den Tarteboden.
11. Die Schokoladenkonditorcreme: gesalzene Butter dunkle Schokolade mit 66% dunkle Schokolade mit 100% (ohne Zucker) Eigelb Maisstärke flüssige Sahne mit mindestens 30% Fettgehalt Vollmilch Zucker 1 Teelöffel Vanilleextrakt Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, dann die Maisstärke und das Salz.
12. Erhitzen Sie die Milch und die Sahne mit der Vanille.
13. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit nach und nach über die Eier, während Sie gut mischen.
14. Gießen Sie es zurück in den Topf und kochen Sie bei mittlerer Hitze bis zur Verdickung, dabei ständig schlagen.
15. Dann fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu, dann die Schokolade.

16. Wenn die Creme gut homogen ist, gießen Sie sie auf den kalten Tarteboden, glätten Sie sie und stellen Sie sie mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
17. Die Sahne: ganze flüssige Sahne Puderzucker Schokoladenraspel Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker, bis eine Schlagsahne entsteht.
18. Verteilen Sie sie auf der Tarte, dann dekorieren Sie mit Schokoladenraspeln (oder zur Not Kakaopulver) und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com