

okolada torto, Oreo & kremo

Ingrédients

- 24 oreoj
- 70g da salbutero
- 75g da salbutero
- 150g da malhela okolado je 66%
- 55g da malhela okolado je 100% (sen sukero)
- 115g da ovflava oj
- 18g da maizeno
- 245g da likva kremo kun minimumo de 30% graso
- 250g da tuta lakto
- 105g da sukero
- 1 kulereto da vanilekstrakto
- 200g da tuta likva kremo
- 20g da suka ero

Préparation

1. Kiam mi revenis de mia lastatempa voja o al Usono, mi demandis vin e Instagram, u uson-inspiraj receptoj povus vin interesigi; la respondo estis jes en granda majoritato, jen mi revenas kun recepto de okolada kremo-torto kun a mkremo kaj oreo, a chocolate cream pie.
2. Tio estas sufi e facila kaj tre bongusta recepto, kiu postulas nur kelkajn minutojn da kuirado (tamen sufi e da ripozo en la fridujo) kaj ojigos la amantojn de okolado.
3. Tamen, unu konsilo, uste konservu la procenta ojn de kakao en la elektitaj okoladoj por la recepto, se vi ilin an as, la teksturo de la kremo povus ne esti la sama!
4. Ilaro: Fouet Eteta spatelo kun kurbo Perforita pleto Ondita cirklo De Buyer Ingrediencoj: Mi uzis la vanilekstrakton Norohy kaj la okoladojn Caraïbes (66%) kaj Araguani (100%) de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (ali ilo).
5. Preparotempo: 45 minutoj + 10 minutoj fornado Por torto de 20cm / 8 al 10 personoj: La tortofundo: 24 oreoj da salbutero Miksu la tutajn oreojn en fajnan pudron, poste aldonu la fanditan buteron.
6. Ver u en la cirklon metitan sur pleto kovrita per bakonpapero (atentu la uzatan cirklon, en mia kazo la demoldado estis iom delikata, se vi havas cirklon/muldilon kun kontra -aldona tega o, tio estos pli simpla).
7. Disvastigu la miksa on premante in kiel eble plej, vi povas uzi glason por bone premi.
8. Tiam, baku en anta varmigita forno je 170°C dum 10 minutoj.
9. Lasu malvarmi i, poste glitu sur vian servoplaton kaj demuldu la tortofundon.
10. La okolada kremka o: da salbutero da malhela okolado je 66% da malhela okolado je 100% (sen sukero) da ovflava oj da maizeno da likva kremo kun minimumo de 30% graso da tuta lakto da sukero 1 kulereto da vanilekstrakto Vipetu la ovflava ojn kun la sukero, poste la maizeno kaj la salo.
11. Varmegigu la lakton kaj la kremon kun la vanilo.
12. Ver u varman likvon progrese sur la ovojn, bone miksante.
13. Rever u en la kaserolon, kuiru je meza fajro is densi o, sen ese vipante.
14. Aldonu la buteron tran itan en etajn pecojn, poste la okoladon.
15. Kiam la kremo estas bone homogena, ver u in sur la malvarman tortofundon, glatigu in, poste metu en la fridujon almena 3 horojn.
16. La a mkremo: da tuta likva kremo da suka ero okoladopecetoj Vi u la kremon kun la suka ero is formi os a mkremo.

17. Disvastigu in sur la torto, poste ornamu kun okoladopecetoj (a se ne, kakao en pulvoro) kaj fine uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com