

Tarta de chocolate, Oreo y nata montada

Ingrédients

- 24 oreos
- 70g de mantequilla salada
- 75g de mantequilla salada
- 150g de chocolate negro al 66%
- 55g de chocolate negro al 100% (sin azúcar)
- 115g de yemas de huevo
- 18g de maicena
- 245g de crema líquida con mínimo 30% de materia grasa
- 250g de leche entera
- 105g de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 200g de crema líquida entera
- 20g de azúcar glas

Préparation

1. Cuando regresé de mi reciente viaje a los Estados Unidos, les pregunté en Instagram si las recetas de inspiración estadounidense podrían interesarles; la respuesta fue sí por una abrumadora mayoría, aquí estoy de nuevo con una receta de tarta de chocolate-nata-oreo, o chocolate cream pie.
2. Es una receta bastante fácil y muy deliciosa, que solo requiere unos minutos de cocción (pero bastante tiempo de reposo en el refrigerador) y que encantará a los amantes del chocolate.
3. Un pequeño consejo, respeten bien los porcentajes de cacao en los chocolates elegidos para la receta, si los modifican, ¡la textura de la crema podría no ser la misma!
4. Material: Batidor Mini espátula acodada Placa perforada Círculo acanalado De Buyer Ingredientes: Usé el extracto de vainilla Norohy y los chocolates Caraïbes (66%) y Araguani (100%) de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tritura los oreos enteros en polvo fino, luego agrega la mantequilla derretida.
6. Vierte en el círculo colocado sobre una placa cubierta con papel sulfurizado (atención al círculo utilizado, en mi caso el desmoldado fue un poco delicado, si tienes un círculo/molde con revestimiento antiadherente será más fácil).
7. Extiende la mezcla presionando lo más posible, puedes ayudarte de un vaso para presionar bien.
8. Luego, hornea en el horno precalentado a 170°C durante 10 minutos.
9. Deja enfriar, luego desliza sobre tu plato de servicio y desmolda la base de la tarta.
10. Bate las yemas de huevo con el azúcar, luego la maicena y la sal.
11. Calienta la leche y la crema con la vainilla.
12. Vierte el líquido caliente progresivamente sobre los huevos mezclando bien.
13. Vuelve a verter en la cacerola, cocina a fuego medio hasta que espese batiendo sin parar.
14. Luego, agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños y el chocolate.
15. Cuando la crema esté bien homogénea, viértela sobre la base de la tarta fría, alísala, luego coloca en el refrigerador mínimo 3 horas.
16. Bate la crema con el azúcar glas hasta que obtengas una nata montada.
17. Extiéndela sobre la tarta, luego decora con virutas de chocolate (o si no, con cacao en polvo) y finalmente ¡disfruta!

