

# Tart rustik pir & cokelat

## Ingrédients

- 60g mentega
- 90g gula halus
- 30g bubuk hazelnut
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 10g bubuk kakao tanpa gula
- 50g mentega
- 75g bubuk hazelnut
- 10g maizena
- 70g gula halus
- 1 telur
- 70g keping cokelat hitam
- 3 hingga 4 pir tergantung ukurannya

## Préparation

1. Inilah resep yang membutuhkan sedikit peralatan, sedikit waktu, dan sedikit bahan: pai rustik pir & cokelat, dengan sentuhan hazelnut (yang dapat Anda ganti dengan almond jika Anda suka), yang hanya memerlukan penggiling adonan dan loyang untuk pembuatannya.
2. Tentu saja, seluruh keberhasilan pai ini terletak pada pir yang Anda pilih, harusnya beraroma tentu saja, dan tidak terlalu matang agar tidak mendapatkan irisan yang tidak rata dan mereka tidak mengeluarkan air saat dimasak. Akhirnya, saya menginginkan sentuhan orisinal dengan menggunakan adonan pai dua warna, tetapi tentu saja Anda bisa menggunakan adonan manis dengan hazelnut tanpa menambahkan kakao.
3. Kocok mentega dengan gula halus dan bubuk hazelnut.
4. Emulsi dengan telur, kemudian tambahkan tepung dan maizena.
5. Berhentilah mengaduk ketika adonan sudah homogen.
6. Lalu, bagi adonan menjadi dua dan tambahkan kakao pada salah satu bagian.
7. Akhirnya, buatlah jajanan panjang kecil dengan kedua adonan tersebut dan tempelkan satu sama lain secara bergantian.
8. Bungkus semua dalam plastik pembungkus dan letakkan adonan di lemari es selama minimal 1 jam (Anda dapat menyiapkannya sehari sebelumnya dan membiarkannya semalaman di lemari es).
9. Kocok mentega dengan gula halus, lalu tambahkan bubuk hazelnut dan maizena.
10. Tambahkan akhirnya telur, lalu keping cokelat.
11. Perakitan dan memasak : 3 hingga 4 pir tergantung ukurannya Beberapa keping cokelat Kupas pir, buang bijinya, potong dua, dan iris tipis-tipis.
12. Gulung adonan menjadi bulatan besar setebal sekitar 2mm.
13. Sebarkan krim hazelnut di atasnya sambil menyisakan tepi tidak berisi krim sekitar 3cm lalu letakkan setengah pir di atas krim hazelnut, tekan sedikit ke dalam krim.
14. Tutup pai dengan melipat tepinya.
15. Tambahkan beberapa keping cokelat, lalu panggang pai dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 175°C selama sekitar 40 menit.
16. Biarkan hangat, lalu nikmati!

