

Pai coklat, Oreo & krim kocok

Ingrédients

- 24 oreos
- 70g mentega asin
- 75g mentega asin
- 150g coklat hitam 66%
- 55g coklat hitam 100% (tanpa gula)
- 115g kuning telur
- 18g maizena
- 245g krim cair dengan minimal 30% lemak
- 250g susu penuh
- 105g gula
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 200g krim cair penuh
- 20g gula icing

Préparation

1. Ketika saya kembali dari perjalanan terakhir saya ke Amerika Serikat, saya bertanya kepada Anda di Instagram apakah resep dengan inspirasi Amerika bisa menarik bagi Anda; jawabannya adalah ya dengan mayoritas yang luar biasa, saya kembali dengan resep pai krim coklat-krim kocok-oreo, atau chocolate cream pie. Ini adalah resep yang cukup mudah dan sangat lezat, yang hanya membutuhkan beberapa menit memasak (tetapi banyak waktu pendinginan di lemari es) dan akan memanjakan pecinta coklat.
2. Satu saran kecil, pastikan untuk menghormati persentase kakao dalam coklat yang dipilih untuk resep, jika Anda mengubahnya, tekstur krim mungkin tidak sama!
3. Alat: Pengocok Spatula mini yang melengkung Plat berlubang Lingkaran beralur De Buyer Bahan-bahan: Saya menggunakan ekstrak vanila Norohy dan coklat Caraibes (66%) dan Araguani (100%) dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Campurkan oreos utuh menjadi bubuk halus, lalu tambahkan mentega yang sudah dilelehkan.
5. Tuangkan ke dalam lingkaran yang diletakkan di atas plat yang dilapisi kertas roti (perhatian dengan lingkaran yang digunakan, dalam kasus saya, proses melepaskannya agak sulit, jika Anda memiliki lingkaran/wadah dengan lapisan anti lengket, itu akan lebih mudah).
6. Ratakan adonan ini sambil menekannya sekeras mungkin, Anda dapat menggunakan gelas untuk menekan dengan baik.
7. Selanjutnya, masukkan dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 170°C selama 10 menit.
8. Biarkan dingin, kemudian geser ke piring saji Anda dan lepaskan dasar pai dari cetakannya.
9. Kocok kuning telur dengan gula, lalu maizena dan garam.
10. Panaskan susu dan krim dengan vanila.
11. Secara bertahap, tuangkan cairan panas ke dalam telur sambil terus mengaduk dengan baik.
12. Tuangkan kembali dalam panci, masak di api sedang hingga mengental sambil terus mengocoknya tanpa henti.
13. Tambahkan kemudian mentega yang dipotong menjadi potongan kecil, kemudian coklat.
14. Ketika krim sudah benar-benar homogen, tuangkan ke atas dasar pai dingin, ratakan, kemudian letakkan di lemari es minimal 3 jam.
15. Kocok krim dengan gula icing hingga membentuk krim kocok.
16. Ratakan di atas pai, lalu hias dengan serpihan coklat (atau jika tidak ada, bubuk kakao) dan selamat

menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com