

Torta di cioccolato, Oreo e panna montata.

Ingrédients

- 24 oreos
- 70g di burro salato
- 75g di burro salato
- 150g di cioccolato fondente al 66%
- 55g di cioccolato fondente al 100% (senza zucchero)
- 115g di tuorli d'uovo
- 18g di maizena
- 245g di panna liquida con minimo il 30% di grassi
- 250g di latte intero
- 105g di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 200g di panna liquida intera
- 20g di zucchero a velo

Préparation

1. Quando sono tornata dal mio recente viaggio negli Stati Uniti, vi ho chiesto su Instagram se delle ricette ispirate agli Stati Uniti potessero interessarvi; la risposta è stata sì in una schiacciante maggioranza, quindi eccomi qui con una ricetta di torta al cioccolato-panna montata-oreo, o chocolate cream pie.
2. È una ricetta piuttosto facile e molto golosa, che richiede solo pochi minuti di cottura (anche se un bel po' di riposo in frigorifero) e che delizierà gli amanti del cioccolato.
3. Un piccolo consiglio però, rispettate bene le percentuali di cacao nei cioccolati scelti per la ricetta.
4. Se le modificate, la consistenza della crema potrebbe non essere la stessa!
5. Materiale: Frusta Mini spatola inclinata Teglia forata Anello scanalato De Buyer Ingredienti: Ho usato l'estratto di vaniglia Norohy e i cioccolati Caraibes (66%) e Araguani (100%) di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Tempo di preparazione: 45 minuti + 10 minuti di cottura Per una torta di 20 cm / 8 a 10 persone: La base della torta: 24 oreos di burro salato Tritate gli oreos interi in polvere fina, quindi aggiungete il burro fuso.
7. Versate nella tortiera posta su una teglia rivestita con carta da forno (attenzione alla tortiera utilizzata, nel mio caso la sfornatura è stata un po' delicata, se avete una tortiera/stampo con rivestimento antiaderente sarà più semplice).
8. Stendete il composto pressandolo il più possibile, potete aiutarvi con un bicchiere per premere bene.
9. Poi, infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 10 minuti.
10. Lasciate raffreddare, poi fate scivolare sul vostro piatto di servizio e sfornate la base della torta.
11. La crema pasticcera al cioccolato: di burro salato di cioccolato fondente al 66% di cioccolato fondente al 100% (senza zucchero) di tuorli d'uovo di maizena di panna liquida con minimo il 30% di grassi di latte intero di zucchero 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Sbattete i tuorli con lo zucchero, poi la maizena e il sale.
12. Portate a ebollizione il latte e la panna con la vaniglia.
13. Versate il liquido caldo gradualmente sulle uova mescolando bene.
14. Riversate nella pentola, fate cuocere a fuoco medio fino ad addensare sbattendo senza sosta.
15. Aggiungete poi il burro tagliato a pezzettini, quindi il cioccolato.
16. Quando la crema è ben omogenea, versatela sulla base della torta fredda, livellatela, poi mettete in frigorifero per almeno 3 ore.

17. La panna montata: di panna liquida intera di zucchero a velo Scaglie di cioccolato Montate la panna con lo zucchero a velo fino a ottenere una panna montata.
18. Spalmatela sulla torta, poi decorate con scaglie di cioccolato (o in mancanza, con cacao in polvere) e infine deliziatevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com