

Tarta czekoladowa, Oreo i bita mietana

Ingrédients

- 24 oreos
- 70g masła solonego
- 75g solonego masła
- 150g ciemnej czekolady o 66% zawartości kakao
- 55g ciemnej czekolady o 100% zawartości kakao (bez cukru)
- 115g ówtek jaj
- 18g skrobi kukurydzianej
- 245g mietany kremówki o przynajmniej 30% tłuszczu
- 250g mleka pełnego
- 105g cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 200g mietany kremówki
- 20g cukru pudru

Préparation

1. Kiedy wrócę z mojej ostatniej podróży do Stanów Zjednoczonych, zadać wam na Instagramie pytanie, czy przepisy inspirowane Ameryką mogłyby was zainteresować; odpowiedź byłaby taka, w przyszłości cię wiążę, więc oto jestem z przepisem na tartę czekoladowo-bitą mietana-oreo, czyli chocolate cream pie.
2. To jest raczej łatwy i bardzo smacznego przepis, który wymaga tylko kilku minut pieczenia (ale za to musi dłużej odpoczywać lodówka) i zadowolę cię i nikotynę czekolady.
3. Mała rada, jednak, trzymajcie się procentów kakao w wybranych przez was czekoladach do przepisu, jeśli je zmienicie, konsystencja kremu może nie być taka sama!
4. Sprzęt: Trzepaczka Mini - opakowanie towa Perforowana blacha Perforowane koło De Buyer Składniki: Używam ekstraktu z wanilii Norohy i czekolad Caraïbes (66%) i Araguani (100%) od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na całej stronie (partner).
5. Czas przygotowania: 45 minut + 10 minut pieczenia Na tartę potrzebujemy 20cm / 8 do 10 osób: Spód tarty: 24 oreos masła solonego Zmiksujcie całe oreos na drobny proszek, a następnie dodajcie roztopione masło.
6. Wlejcie mieszankę do pierścienia umieszczonego na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (uwaga na użyty pierścień, w moim przypadku demontaż był nieco delikatny; jeśli macie pierścień / formę z powłoką nieprzywierającą, będzie łatwiej).
7. Rozprowadźcie mieszankę, dociskając ją jak najmocniej, możecie użyć szklanki, aby dobrze docisnąć.
8. Następnie umieśćcie w piekarniku rozgrzanym do 170°C na 10 minut.
9. Pozwólcie ostygnąć, a następnie przesuńcie na swój talerz i wyjmijcie spód tarty.
10. Krem budyniowy czekoladowy: solonego masła ciemnej czekolady o 66% zawartości kakao ciemnej czekolady o 100% zawartości kakao (bez cukru) ówtek jaj skrobi kukurydzianej mietany kremówki o przynajmniej 30% tłuszczu mleka pełnego cukru 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii Ubijcie ówtek z cukrem, a następnie z młotką kukurydzianą sol.
11. Podgrzejcie mleko i mietany z wanili.
12. Powoli wlejcie gorący płyn do jajek, dobrze mieszajcie.
13. Przelejcie z powrotem do garnka, gotujcie na średnim ogniu aż do zgęstnienia, cięgle ubijajcie.
14. Następnie dodajcie masło pokrojone na małe kawałki, a potem czekoladę.
15. Kiedy krem jest dobrze jednolity, wylejcie go na zimny spód tarty, wyładujcie go, a następnie umieśćcie w lodówce na minimum odziny.

16. Bitą mietaną: mietany kremówki cukru pudru Wiórki czekoladowe Ubijcie mietanę z cukrem pudrem a dno uzyskania bitej mietany.

17. Rozprowadcie ją na tarcie, a następnie udekorujcie wiórkami czekoladowymi (lub w razie potrzeby, kakao w proszku), a na koniec cieszcie się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com