

Tarte de chocolate, Oreo e chantilly.

Ingrédients

- 24 oreos
- 70g de manteiga com sal
- 75g de manteiga com sal
- 150g de chocolate amargo 66%
- 55g de chocolate amargo 100% (sem açúcar)
- 115g de gemas de ovo
- 18g de amido de milho
- 245g de creme de leite com no mínimo 30% de gordura
- 250g de leite integral
- 105g de açúcar
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 200g de creme de leite integral
- 20g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Quando voltei da minha recente viagem aos Estados Unidos, perguntei a vocês no Instagram se receitas com inspiração americana poderiam ser do seu interesse; a resposta foi sim por uma esmagadora maioria, então aqui estou eu de volta com uma receita de torta chocolate-creme-oreo, ou chocolate cream pie.
2. É uma receita relativamente fácil e muito deliciosa, que só requer alguns minutos de cozimento (mas precisa de bastante tempo de descanso na geladeira) e que vai encantar os amantes de chocolate.
3. Um pequeno conselho, no entanto, respeite bem os percentuais de cacau nos chocolates escolhidos para a receita, se você alterá-los, a textura do creme pode não ser a mesma!
4. Material: Batedor Mini espátula curva Chapa perfurada Círculo canelado De Buyer Ingredientes: Usei o extrato de baunilha Norohy e os chocolates Caraíbes (66%) e Araguani (100%) da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Misture os oreos inteiros até virar um pó fino, depois adicione a manteiga derretida.
6. Despeje no círculo colocado sobre uma chapa coberta com papel manteiga (cuidado com o círculo usado, no meu caso desenformar foi um pouco complicado, se você tiver um círculo/forma com revestimento antiaderente será mais fácil).
7. Espalhe a mistura apertando o máximo possível, você pode usar um copo para apertar bem.
8. Depois, leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 10 minutos.
9. Deixe esfriar, depois deslize para o prato de servir e desenforme a base da torta.
10. Bata as gemas com o açúcar, depois o amido de milho e o sal.
11. Aqueça o leite e o creme com a baunilha.
12. Despeje o líquido quente gradualmente sobre os ovos, misturando bem.
13. Despeje de volta na panela, cozinhe em fogo médio até engrossar, mexendo constantemente.
14. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços, depois o chocolate.
15. Quando o creme estiver bem homogêneo, despeje sobre a base de torta fria, alise, depois coloque na geladeira por no mínimo 3 horas.
16. Bata o creme com o açúcar de confeiteiro até obter chantilly.
17. Espalhe sobre a torta, depois decore com lascas de chocolate (ou, na falta, com cacau em pó) e finalmente aproveite!

