

Tart ya chokoleti, Oreo & krimu ya kupigwa

Ingrédients

- 24 oreos
- 70g ya siagi ya chumvi
- 75g ya siagi ya chumvi
- 150g ya chocolate nyeusi 66%
- 55g ya chocolate nyeusi 100% (bila sukari)
- 115g ya viini vya yai
- 18g ya maizena
- 245g ya krimu ya kioevu yenye angalau 30% mafuta
- 250g ya maziwa ya mzima
- 105g ya sukari
- 1 kijiko kidogo cha kitoa cha vanilla
- 200g ya krimu ya maziwa mzima iliyokuwasha
- 20g ya sukari poda

Préparation

1. Niliporudi kutoka safari yangu ya karibuni nchini Marekani, niliwauliza kwenye Instagram ikiwa mapishi yenye mvuto wa Marekani yanaweza kuwavutia; jibu lilikuwa ndiyo kwa wingi wa walio wengi, narudi na mapishi ya tart ya chocolate-cream pie au chocolate cream pie.
2. Ni mapishi rahisi na yenye ladha ya kuvutia, yanayohitaji dakika chache tu za kupika (lakini muda mrefu wa kupumzika kwenye jokofu) na yatampendeza mpenzi wa chokoleti.
3. Hata hivyo, ushauri mdogo, hakikisha unafuata vizuri asilimia za kakao katika chokoleti zilizochaguliwa kwa mapishi, ikiwa utazibadilisha, muundo wa cream utakuwa tofauti!
4. Vifaa: Whisk Spatula ndogo yenye umbo la pembe Bamba la kuchuja Kipande chenye umbo la miduara cha De Buyer Viungo: Nimetumia kinu cha vanilla cha Norohy na chokoleti za Caraïbes (66%) na Araguani (100%) za Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (washirika).
5. Saga oreos nzima hadi ufae katika unga, kisha ongeza siagi iliyoyayuka.
6. Mwaga ndani ya kipande kilichowekwa juu ya bamba lililofunikwa kwa karatasi ya wax (kuwa mwangalifu na kipande kilichotumika, kwangu kumwaga ilikuwa ngumu kidogo, ikiwa unacho kipande/mould chenye mipako ya kuzuia kushika kitakuwa rahisi zaidi).
7. Sambaza mchanganyiko kwa kushinikiza iwezekanavyo, unaweza kusaidiwa na glasi ili kubonyeza vizuri.
8. Kisha, weka kwenye oveni iliyowashwa kabla kwa 170°C kwa dakika 10.
9. Acha ipoe, kisha telezesha kwenye sahani yako ya kuserve na uondoe bakuli la tart kwa uangalifu.
10. Chapa viini vya mayai na sukari, kisha maizena na chumvi.
11. Pasha moto maziwa na krimu na vanilla.
12. Mimina kiowevu cha moto pole pole kwenye mayai huku ukikoroga vizuri.
13. Rudisha kwenye sufuria, pika juu ya moto wa kati hadi itakaposhikana kwa nguvu huku ukikoroga kwa haraka.
14. Ongeza kisha siagi iliyo kwa vipande vidogo, kisha chokoleti.
15. Wakati krimu iko vizuri, mimina juu ya bakuli la tart baridi, tandaza vizuri, kisha weka ndani ya friji kwa saa 3 angalau.
16. Chapa krimu na sukari poda hadi unapata cream ya chantilly.
17. Sambaza juu ya tart, kisha pamba na vipande vya chocolate (au kwa ukosefu, cocoa poda) na hatimaye

ujiburudishe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com