

# Çikolatalı, Oreo'lu ve Kremalı Tart

## Ingrédients

- 20 cm / 8-10 ki ilik bir turta için:
- 24 adet oreo
- 70g tuzlu tereya ı
- 75g tuzlu tereya ı
- 150g %66 bitter çikolata
- 55g %100 bitter çikolata ( ekersiz)
- 115g yumurta sarısı
- 18g mısır ni astası
- 250g tam ya lı süt
- 105g eker
- 1 tatlı ka ı ı vanilya özütü
- 200g tam ya lı sıvı krema
- 20g pudra ekeri

## Préparation

1. Amerika Birle ik Devletleri'ne yaptı ım son geziden döndü ümde, Amerikan esintili tariflerin ilginizi çekip çekmeyece ini Instagram'da sordum; ezici bir ço unluk "evet" dedi i için, i te kar ınızda çikolata-krema-oreo turtası tarifi veya di er adıyla chocolate cream pie.
2. Bu oldukça kolay ve çok lezzetli bir tarif; sadece birkaç dakika pi iriliyor (ancak buzdolabında uzun süre bekletilmesi gerekir) ve çikolata tutkunlarını memnun edecektir.
3. Ancak küçük bir tavsiye, tarifte kullanılan çikolataların kakao yüzdelerine dikkat edin, e er de i tirerseniz kremin yapısı aynı olmayabilir!
4. Ekipmanlar: Çırpıcı Mini e imli spatula Delikli sac levha Tırtıklı çember De Buyer Malzemeler: Norohy vanilya özütü ve Valrhona'nın Caraïbes (66%) ve Araguani (100%) çikolatalarını kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (ba lantılı).
5. Oreo'ları ince toz haline gelene kadar karı tırın, ardından erimi tereya ını ekleyin.
6. Ya lı ka ıt serili bir tepsi üzerine yerle tirilmi çember içine dökün (kullandı ınız çembere dikkat edin, benim durumumda çıkarmak biraz zorlu oldu, yapı maz kaplamalı bir çember/kalıp kullanırsanız daha kolay olur).
7. Karı ımı mümkün oldu unca sıkı yayarak, iyice bastırmak için bir bardaktan yardım alabilirsiniz.
8. Ardından, önceden ısıtılmı 170°C fırında 10 dakika pi irin.
9. So umaya bırakın, sonra servis taba ınıza alıp turta tabanını çıkarın.
10. Yumurta sarılarını eker, ardından mısır ni astası ve tuz ile çırpın.
11. Süt ve kremayı vanilya ile ısıtın.
12. Sıcak sıvıyı azar azar yumurtaların üzerine dökün ve iyice karı tırın.
13. Yeniden tencereye dökün, orta ate te sürekli çırparak koyula ana kadar pi irin.
14. Ardından küçük parçalara kesilmi tereya ını ve çikolatayı ekleyin.
15. Krema tamamen homojen hale geldi inde, so uk turta tabanına dökün, düzleyin ve en az 3 saat buzdolabına yerle tirin.
16. Kremayı pudra ekeriyle çırparak anti haline getirin.
17. Turtanın üzerine sürün, ardından çikolata tala ı (veya yoksa kakao tozu) ile süsleyin ve sonunda afiyetle yiyin!

