

פאי שוקולד



רכיבים

- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר
- גרם חמאה מומסת
- כפות ממרח אגוזי לוז
- גרם שוקולד מריר
- מיכל שמנת מתוקה
- קורט מלח
- כפות קקאו

הכנה

1. מרסקים פתי בר שוקולד מריר לפירורים דקים. מוסיפים חמאה מומסת וממרח שוקולד, ומעבדים יחד עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מהדקים את הפירורים לתבנית טארט עגולה (בקוטר 26/24 ס"מ) בעזרת כף או תחתית של כוס, ומקפיאים למשך חצי שעה.
3. ממיסים את השוקולד עם השמנת וקמצוץ מלח במיקרוגל או בסיר קטן מעל להבה נמוכה, ומערבבים היטב עד לקבלת תערובת חלקה. מצננים.
4. יוצקים את מלית השוקולד לקלתית, ומיישרים. עוטפים בניילון, ומעבירים למקרר למשך 3 שעות להתייצבות.
5. לפני ההגשה, מפזרים קקאו מבעד למסננת דקה לקבלת פיזור אחיד.
6. לפאי שוקולד אספרסו: מוסיפים לחומרי המלית ספלון אספרסו, ומורידים רבע כוס שמנת בהתאמה. לפאי שוקולד ופטל: לחומרי הקלתית מוסיפים 2 כפות ריבת פטל ולמלית עוד 2 כפות ריבת פטל, ומקשטים בכוס פטל טרי או מהקפאה. בתיאבון!

10 servings 10