

cantidad: 2 tartaletas de 10 cm.

Mini Chocolate Cream Pies

Ingredientes:

Base:

85 gr. de chocolate wafers

½ tbsp. (6 gr.) de azúcar blanco (*opcional*)

1-1 ½ tbsp. (14-21 gr.) de mantequilla derretida

Relleno:

½ cup + 2 tbsp. (150 ml.) de leche entera

2 tbsp. (25 gr.) de azúcar blanco

½ tbsp. (5 gr.) de maicena

Una pizca de sal

1 yema de huevo mediano

1 tbsp. (14 gr.) de mantequilla

¼ tsp. de extracto de vainilla

50 gr. de chocolate negro (50%), troceado fino

Nata Montada:

½ cup (120 ml.) de nata líquida (35% m.g.)

1 tbsp. de azúcar glas

Decoración:

Virutas de chocolate negro

Preparación:

- Preparar el relleno: en un cazo mediano poner ½ cup (120 ml.) de la leche y calentar a fuego medio hasta que comience a hervir. En un bol pequeño mezclar el azúcar, la maicena y la sal. Añadir la yema y los 2 tbsp. (30 ml.) de leche restante y batir hasta que quede una mezcla homogénea. Cuando la leche empiece a hervir, añadirla poco a poco a la mezcla de huevo sin parar de batir. Devolver toda la mezcla al cazo y cocer a fuego medio, batiendo constantemente, hasta que espese. Retirar del fuego, añadir la mantequilla, la vainilla y el chocolate y mezclar bien hasta que el chocolate quede completamente derretido. Pasar la crema a un bol, taparlo con film transparente (que esté en contacto con la crema) y dejar enfriar.
- Preparar la base: Precalentar el horno a 175° C y colocar la rejilla en el centro del horno. Derretir la mantequilla en el microondas y dejarla enfriar. Triturar las galletas en la picadora hasta que queden bien finas. Como método alternativo podéis meter las galletas en una bolsa *zip* y pasarles el rodillo de amasar por encima hasta conseguir que queden bien molidas. En un bol mediano mezclar las galletas molidas con el azúcar (si se usa) e incorporar la mantequilla derretida. Mezclar con un tenedor hasta que las galletas queden húmedas pero desmigadas. Repartir la mezcla de galletas entre los 2 moldes y distribuirla de manera uniforme por la base y las paredes presionando firmemente con el dorso de una cuchara. Hornear a 175° C durante 8-10 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.
- Montar la nata: En un bol mediano poner la nata bien fría y el azúcar glas. Con las varillas eléctricas batir a velocidad media-alta hasta que esté espesa y forme picos suaves al sacar las varillas.
- Montaje: Repartir el relleno uniformemente entre las dos bases. Decorar con la nata montada y las virutas de chocolate.