

TARTE AU CHOCOLAT

Ingrédients:

Pour la base et le garniture:

2 paquets de biscuits petits-beurres
200 grammes de beurre ramolli
1 tasse de sucre (160 grammes)
3 jaunes d'oeufs
1 cuillère à café d'essence de vanille
1 tasse de lait (240 millilitres)
1 boîte de crème de lait frais et froide

Pour la glaçage:

1 tablette de chocolat au lait (200g)
 $\frac{1}{2}$ boîte de crème aigre
1 cuillère à soupe de beurre

Préparation de la Tarte au chocolat :

1. Commencez en battant le beurre avec le sucre, de préférence au batteur électrique. Battre pendant 1 à 2 minutes pour obtenir une crème homogène et blanchâtre.
2. Ajouter les jaunes d'oeufs un par un et l'essence de vanille et continuer de battre jusqu'à ce que le tout soit complètement mélangé.
3. Tamisez les jaunes d'œufs pour éviter l'odeur et le goût des œufs dans ce dessert.
4. À part, fouetter la crème jusqu'à fermeté, en formant des pics. Ajouter à la crème précédente et mélanger doucement, de préférence avec une cuillère ou une spatule, jusqu'à ce que tout soit incorporé. Ceci est la

crème de la recette de tarte allemande au chocolat.

5. Pour bien battre la crème, elle doit être froide. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de préparer cette recette.
6. Humidifiez légèrement les biscuits dans le lait et répartissez-les au fond et sur les côtés d'un moule à tarte. Ajouter 1/3 de la crème, couvrir de biscuit et répéter ces couches deux fois de plus, en terminant par la crème.
7. Lorsque vous avez fini d'assembler la Tarte au chocolat, préparez le glaçage : chauffez la crème au micro-ondes ou au feu (pas besoin de la faire bouillir, il suffit de la chauffer) et ajoutez le chocolat haché. Continuez à remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et ajoutez le beurre. étaler sur la tarte.
8. Si vous voulez préparer une tarte moins sucrée, utilisez du chocolat noir.
9. Placer la tarte au réfrigérateur pendant 4 heures ou au congélateur pendant 2 heures pour se solidifier.
10. Retirez la tarte du congélateur 30 minutes avant de servir, afin qu'elle soit dans la consistance idéale pour démouler et servir.