

ช็อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบ Chocolate Tart อร่อยทำง่าย



ช็อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบ Chocolate Tart อร่อยทำง่าย

ช็อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบ (Chocolate Tart) วันนีร์สรินทร์จะชวนมาทำเบเกอรี่ นั่นคือช็อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบ ทาร์ตเค้กช็อคโกแลต ที่จะเปลี่ยนปาร์ตี้ให้อร่อยสุดเหวี่ยง ด้วยนูเทลลา ใครหะจะไม่ชอบ สูตรวันนี้ไม่ต้องอบด้วยทำง่ายสบายมากคะ รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถ ทำตามได้ง่ายๆเลยคะ ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ

สูตรนี้เอาใจคนแพ้กฐูเดน และสูตรพิเศษด้วย ครัสกรุปกรอบด้วยโอรีโอ ทำให้ทาร์ตเค้กช็อคโกแลต ก้อนนี้อร่อยแสงออกปาก เกริ่นความน่ากินมาซักพัก ไปลุยกันเลยคะ มาทำช็อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบกัน แคคิดก็น้ำลายไหลแล้วมาคะ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูช็อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบกันเลยคะ

สูตรช็อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบ		
สำหรับส่วนครัส		
คุกกี้โอรีโอ	24	ชิ้น
เนย	6	ช้อนโต๊ะ

สูตรช็อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบ

สำหรับส่วนไส้

เฮวีครีม	1.5	ถ้วย
แป้งข้าวโพด	4	ช้อนโต๊ะ
นุเทลล่า	3/4	ถ้วย
เกล็ด	1/4	ช้อนชา
เฮเซลนัท(สำหรับตกแต่ง)	1/3	ถ้วย

วิธีทำช็อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบ

1. คั่วถั่วเฮเซลนัทดิบในกระทะราว 3-4 นาที ห่อเฮเซลนัทด้วยผ้าเช็ดครัวแล้วถูแรงๆ เพื่อขจัดเปลือกส่วนเกินให้มากที่สุด สับหยาบและพักไว้
2. ในเครื่องเตรียมอาหารหรือถุงซิปล็อก บดคุกกี้ให้เป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย เพิ่มเนยละลายและผสมจนจนเข้ากันดี กดส่วนผสมลงด้านล่างและขึ้นด้านข้างของถาดทาร์ตขนาด 9 นิ้ว (23 ซม.) เกลี่ยให้เป็นฐาน พักแช่เย็นขณะเตรียมไส้
3. ในชามขนาดเล็ก ผสมเฮวีครีม 1/4 ถ้วย (60 มล.) กับแป้งข้าวโพด พักไว้
4. ใส่เนเทลล่า เกล็ด และเฮวีครีมในกระทะขนาดกลาง นำไปตั้งบนไฟร้อนปานกลางจนละลายและเข้ากัน เมื่อเนเทลล่าละลายและกำลังร้อน ให้ใส่ส่วนผสม cornstrach ลงไป เคี่ยวด้วยไฟปานกลาง คนตลอดเวลาจนขึ้นราว 5-6 นาที
5. เทใส่ลงบนฐานทาร์ต ตกแต่งด้วยเฮเซลนัทสับ
6. แช่เย็นอย่างน้อย 4 ชั่วโมงหรือจนเซตตัว ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ The cooking foodie จาก www.youtube.com



วัตถุดิบชี้อคโกแลตทาร์ตแบบไม่อบ

เนย

“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรือนม เพื่อแยกไขมันออกมาจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลก์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยล่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)