

# Chocolate Silk Pie

Jeg har for nyligt besøgt American Pie i København, og faldt fuldstændig pladask for deres chocolate silk pie. Lækker med lækker på! Da jeg så fandt ud af at man kunne købe en bog med deres opskrifter, måtte jeg straks prøve denne lækkerbiskken af. Derfor vil jeg gerne dele denne herlige opskrift med jer. Husk at jo bedre chokolade i bruger, jo bedre vil denne smage.

## **Du skal bruge:**

### *Til bunden:*

220 g graham cracker krummer/ eller lignende finknuste kiks

50 g sukker

115 g usaltet smør, smeltet

### *FylDET:*

40 g majsstivelse

150 g sukker

2 spsk usødet kakaopulver

1/4 tsk salt

6 æggeblommer

2,5 dl mælk

3,25 dl piskefløde

150 g mørk chokolade, hakket

1 tsk vaniljeessens

### *Topping:*

5 æggehvider, stuetemp.

1/4 tsk cream of tartar (kan fx købes hos specialkøbmanden)

5 spsk sukker

## **Sådan gør du:**

### ***Til bunden:***

1. Smør bund og sider i en rund tærteform let.

2. Rør knust kiks og sukker sammen i en skål.

3. Tilsæt det smeltede smør, og miks det sammen med en gaffel, til smørret er blandet godt sammen med kiksene.

4. Hæld blandingen i den forberedte form. Start i midten og pres gradvist dejen ned og udad mod siderne med fast hånd, til blandingen er godt fordelt og udgør en jævn crust.

5. Dæk crusten med film, og stil på køl, mens du forbereder fyldet.

### ***Til fyldet:***

1. Bland majsstivelse, sukker, kakaopulver og salt godt sammen i en mellemstor gryde.
2. Tilsæt æggeblommerne, og pisk blandingen, til den bliver tyktflydende og glat. Tilsæt mælken lidt ad gangen og derefter fløden, mens du pisker konstant, til det er blandet godt.
3. Stil gryden over et blus på mellemhøj varme, og fortsæt med at piske, til blandingen tykner og begynder at koge. Lad den koge i ca. 1 minut, mens du pisker uafbrudt. Tag gryden af varmen.
4. Tilsæt den hakkede chokolade, pisk til den er smeltet, og blandingen er tyktflydende og glat. Tilsæt vaniljeessens, og pisk godt sammen.
5. Lad blandingen køle af i 5 minutter, mens du pisker i den af og til.
6. Hæld chokoladefyldet i den forberedte bund, og fordel det godt. Lad tærten stå i køleskabet i minimum 2 timer til den er helt kold. Den kan sagtens stå en hel dag.

#### **Til toppingen:**

1. Pisk æggehvider og cream of tartar i en ren og tør skål med en håndmikser, til det former bløde toppe.
2. Tilsæt de 5 spsk sukker én ad gangen, mens du fortsat pisker æggehviderne, til de danner stive toppe, og marengstoppingen holder formen.
3. Hæld enten toppingen i en sprøjtepose og sprøjt flotte former, eller fordel toppingen med en ske hen over fyldet, og fordel det helt ud til kanten, så det forseglar fyldet.
4. Brug en gasbrænder til at give marengsen lidt farve, og en knasende top.