Chocolate Marshmallow Pie



Ingredienser

Paibunn:
3 dl hvetemel
100 g smør
3 ss kaldt vann

Sjokoladefromasj:
100 g kokesjokolade
1 ss sukker
1,5 dl melk
100 g marshmallows (se tips)
2,5 dl kremfløte

Pynt:
revet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Tilsett vann og elt deigen sammen til en fast deig. (Alternativt: Dersom du har food processor med hakkekniv er det bare å kjøre sammen mel, kaldt smør oppdelt i biter og vann på full hastighet, til deigen blir jevn og samler seg.)

Trykk paideigen ut i en liten, smurt paiform (ca 22 cm i diameter). Prikk deigen med en gaffel. Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (dette forhindrer at deigen krymper nedover i kanten under stekingen), og stek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Fjern forsiktig aluminiumsfolien og stek videre midt i ovnen i 10-15 min, til paibunnen er gylden. Avkjøl. Ta paibunnen forsiktig ut av formen og

plasser på et passende kakefat.

Ha kokesjokolade, sukker, melk og marshmallows i en metallbolle som plasseres over vannbad (se tips). Rør til sjokoladen og marshmallowsen har smeltet helt (se tips). Ta bollen vekk fra kjelen med det kokende vannet og la stå til sjokoladeblandingen er helt avkjølt. Rør av og til, slik at det ikke dannes snerk på toppen.

Pisk kremfløten til krem. Vend inn den helt avkjølte sjokolademassen. Bruk gjerne en stålvisp, slik at sjokoladekremen blir luftig og helt klumpfri. Fordel dette så over paibunnen. Dryss over revet sjokolade og sett i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), slik at fromasjen stivner før servering.

Tips

Oppskriften er hentet fra baksiden av pakken på "Mini Marshmallows" fra SuperCook (1 pk = 200g). Du får kjøpt disse i enkelte norske matvarebutikker som har godt utvalg av amerikanske produkter, slik som for eksempel Ultra. Finner du ikke disse små marshmallowsene, går det utmerket å bruke vanlige, store marshmallows, men du bør da klippe dem opp i mindre biter, slik at de smelter fortere.

Uansett bør du ha tålmodighet, for det tar litt tid før marshmallowsene smelter ordentlig. Av den grunn er det viktig at du smelter blandingen over vannbad, det vil si at du har metallbollen over en kjele med kokende vann (bollen skal ikke stå i vannet, bare bli varm av dampen). Har du blandingen i en kjele rett på platen, vil det hele lett kunne svi seg.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-marshmallow-pie