

Boston-Cream-Pie (Bostoner Kuchen mit Vanille & Schokolade)

Ingrédients

- 5 Eigelb
- 65g Zucker
- 25g Maisstärke
- 210g Sahne
- 200g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 40g Butter
- 240g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75g Butter
- 160g Mehl
- 140g Milch
- 4g Backpulver
- 120g flüssige Sahne
- 1 Teelöffel neutraler Honig (optional)
- 115g Schokolade

Préparation

1. Los geht's, letztes Rezept mit amerikanischer Inspiration, bevor wir zu den Weihnachtsrezepten übergehen!
2. Ein typisches Rezept aus Neuengland und speziell aus Boston, die Boston Cream Pie.
3. Wie der Name nicht vermuten lässt, handelt es sich nicht um eine Torte, sondern um einen Kuchen, aber der Name stammt aus der Zeit, als alle Kuchen und Torten in derselben Form gebacken wurden.
4. Es handelt sich also um einen extrem saftigen Kuchen, gefüllt mit einer Vanille-Pastetcreme und bedeckt mit einer Schokoladenganache als Glasur. Zutaten: Ich habe die Vanille aus Madagaskar und das Vanille-Extrakt von Norohy verwendet & die Caraïbes-Schokolade von Valrhona: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Werbung).
5. Zubereitungszeit: 50 Minuten + 35 Minuten Backzeit Für einen Kuchen mit einem Durchmesser von 20 bis 22 cm: Vanille-Pastetcreme: 5 Eigelb Zucker Maisstärke Sahne Vollmilch 1 Vanilleschote Butter Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und dann der Maisstärke auf.
6. Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne und den Vanillekörnern.
7. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber und schlagen Sie gut, dann gießen Sie alles zurück in den Topf.
8. Auf mittlerer Flamme eindicken lassen und dabei ständig rühren.
9. Vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Stücken hinzufügen, gut vermischen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.
10. Biskuit: 3 Eier Zucker 1 Prise Salz Vanilleextrakt Butter Mehl Milch Backpulver Die Milch mit der Butter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und die Mischung lauwarm ist.
11. Vanille hinzufügen.
12. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen.
13. Eier und Zucker etwa 10 Minuten lang aufschlagen, die Mischung soll weiß und voluminös werden.
14. Die lauwarme Milch und Butter hinzufügen, schnell aufschlagen, dann die gesiebten Pulver mit einem Spatel unterheben.
15. Wenn die Mischung homogen ist, in die gebutterte Form gießen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C etwa 30 Minuten lang backen (die Messerspitze sollte trocken herauskommen).

16. Vollständig abkühlen lassen.
17. Zusammenstellen & Schokoladenglasur: flüssige Sahne 1 Teelöffel neutraler Honig (optional)
Schokolade Wenn der Kuchen kalt ist, in zwei Hälften schneiden und mit der Vanillecreme füllen.
18. Mit dem zweiten Kuchen abdecken und in den Kühlschrank stellen, während die Glasur vorbereitet wird.
19. Die Sahne mit dem Honig erhitzen und dann die Mischung über die Schokolade gießen.
20. Rühren, bis eine glatte und glänzende Ganache entsteht, dann über den Kuchen gießen (bei Bedarf mit einem Spatel verteilen).
21. Die Ganache kristallisieren lassen, dann genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com