

Boston cream pie (ciasto bosto skie waniliowe i czekoladowe)

Ingrédients

- 5 ó tek
- 65g cukru
- 25g skrobi kukurydzianej
- 210g mietany
- 200g pe nego mleka
- 1 laska wanilii
- 40g mas a
- 240g cukru
- 75g mas a
- 160g m ki
- 140g mleka
- 4g proszku do pieczenia
- 120g mietany p ynnej
- 1 y eczka neutralnego miodu (opcjonalnie)
- 115g czekolady

Préparation

1. Idziemy, ostatni ameryka sko-inspirowany przepis przed przepisami wi teczny!
2. Typowy przepis z Nowej Anglii, a w szczególno ci z Bostonu, bosto ski kremowy tort.
3. Wbrew nazwie, to nie jest tarta, ale ciasto, ale jego nazwa pochodzi z czasów, gdy wszystkie ciasta i tarty pieczono w tej samej formie.
4. To wi c niezwykle puszyste ciasto wype nione waniliowym kremem cukierniczym i pokryte czekoladow łpolew ł Sk adniki: U y am wanilii z Madagaskaru i ekstraktu waniliowego Norohy & czekolady Karaiby z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca łstron ł(afiliacja).
5. Czas przygotowania: 50 minut + 35 minut pieczenia Na ciasto o rednicy 20 do 22 cm: Waniliowy krem cukierniczy: 5 ó tek cukru skrobi kukurydzianej mietany pe nego mleka aska wanilii mas a Ubij ó tka z cukrem i skrobi łkukurydzian .
6. Podgrzej mleko ze mietan łi ziarenkami wanilii.
7. Wlej gor cy p yn, ubijaj c energicznie, a nast pnie wlej z powrotem do garnka.
8. Zag szczaj na rednim ogniu, ci gle mieszaj c.
9. Po zdj ciu z ognia, dodaj mas o w ma ych kawa kach, dobrze wymieszaj, nast pnie przykryj foli spo ywcz łw kontakcie i sch od łw lodówce.
10. Biszkopt: 3 jajka cukru Szczypa soli Ekstrakt waniliowy mas a m ki mleka proszku do pieczenia Podgrzej mleko z mas em, a łmas o si łrozpu ci, a mieszanka b dzie ciep a.
11. Dodaj wanili .
12. Wymieszaj m k łz proszkiem do pieczenia i sol .
13. Ubijaj jajka i cukier przez oko o 10 minut, a łmieszanka zbieleje i napuszy si .
14. Dodaj ciep e mleko i mas o, szybko ubij, a nast pnie dodaj przesiane proszki przy pomocy marysji.
15. Gdy mieszanka jest jednolita, wlej j łdo nat uszczonej formy i piecz w nagrzanym piekarniku w 160°C przez oko o 30 minut (czubek no a wbity w ciasto powinien wyj łsuchy).
16. Pozwól ca kowicie ostygn .
17. Monta ł& polewa czekoladowa: mietany p ynnej 1 y eczka neutralnego miodu (opcjonalnie) czekolady Gdy ciasto jest zimne, przekrój je na pó łi wype nij waniliowym kremem.

18. Przykryj drugim ciastem i wóń do lodówki, aby przygotować polewę.
19. Podgrzej miazgę z miodem, a następnie wylej mieszaninę czekolad.
20. Mieszaj do uzyskania gładkiej i błyszczącej ganache, a następnie wylej ją na ciasto (jeśli to konieczne, rozsmaruj szpatułką).
21. Pozwól ganache stać, a następnie ciesz się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com