

Torta de creme de Boston (bolo de baunilha e chocolate de Boston)

Ingrédients

- 5 gemas de ovo
- 65g de açúcar
- 25g de maisena
- 210g de creme
- 200g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 40g de manteiga
- 240g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 75g de manteiga
- 160g de farinha
- 140g de leite
- 4g de fermento em pó
- 120g de creme de leite líquido
- 1 colher de chá de mel neutro (opcional)
- 115g de chocolate

Préparation

1. Vamos, última receita de inspiração americana antes de passar para as receitas de Natal!
2. Uma receita típica da Nova Inglaterra e de Boston em particular, a Boston cream pie.
3. Como seu nome não indica, não se trata de uma torta, mas de um bolo, mas seu nome é da época em que todos os bolos e tortas eram assados na mesma forma.
4. É, portanto, um bolo extremamente macio recheado com um creme de baunilha e coberto com uma ganache de chocolate como cobertura Ingredientes: Usei a baunilha de Madagascar e o extrato de baunilha Norohy & o chocolate Caraibes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Bata as gemas com o açúcar e depois com a maisena.
6. Aqueça o leite com o creme e as sementes de baunilha.
7. Despeje o líquido quente enquanto bate bem, em seguida, coloque tudo de volta na panela.
8. Engrosse em fogo médio mexendo sempre.
9. Fora do fogo, adicione a manteiga em pequenos pedaços, misture bem, depois cubra com filme plástico em contato e leve à geladeira para esfriar.
10. Aqueça o leite com a manteiga até que a manteiga derreta e a mistura esteja morna.
11. Adicione a baunilha.
12. Misture a farinha com o fermento e o sal.
13. Bata os ovos e o açúcar por cerca de 10 minutos, até que a mistura fique clara e volumosa.
14. Adicione o leite e a manteiga morna, bata rapidamente e depois adicione os ingredientes secos peneirados, mexendo com uma espátula.
15. Quando a mistura estiver homogênea, despeje na forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 30 minutos (a ponta de uma faca inserida no bolo deve sair seca).
16. Deixe esfriar completamente.
17. Quando o bolo estiver frio, corte-o ao meio e recheie com o creme de baunilha.

18. Cubra com a segunda metade do bolo, depois coloque na geladeira enquanto prepara a cobertura.
19. Aqueça o creme de leite com o mel, depois despeje a mistura sobre o chocolate.
20. Misture até obter uma ganache lisa e brilhante, depois despeje sobre o bolo (se necessário, espalhe com uma espátula).
21. Deixe a ganache cristalizar e depois desfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com