

# Boston cream pie (Bostonkaka med vanilj & choklad)

## Ingrédients

- 5 äggulor
- 65g socker
- 25g majsstärkelse
- 210g grädde
- 200g helmjölk
- 1 vaniljstång
- 40g smör
- 240g socker
- 1 nypa salt
- 75g smör
- 160g mjöl
- 140g mjölk
- 4g bakpulver
- 120g vispgrädde
- 1 tesked neutral honung (valfritt)
- 115g choklad

## Préparation

1. Okej, sista amerikanska inspirationreceptet innan vi går över till julrecept!
2. Ett typiskt recept från Nya England och Boston i synnerhet, Boston cream pie.
3. Som namnet inte antyder, är det inte en paj utan en kaka, men dess namn kommer från en tid då alla kakor och pajer bakades i samma form.
4. Det är alltså en extremt mjuk kaka fylld med vaniljkräm och täckt med chokladganache som glasyr  
Ingredienser: Jag använde vanilj från Madagaskar och vaniljextrakt Norohy & chokladen Caraïbes från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
5. Förberedelsetid: 50 minuter + 35 minuters gräddning För en tårta på 20 till 22 cm i diameter: Vaniljkräm: 5 äggulor socker majsstärkelse grädde helmjölk 1 vaniljstång smör Vispa äggulorna med sockret och sedan majsstärkelsen.
6. Värm mjölken med grädden och vaniljkornen.
7. Häll den varma vätskan över medan du vispar väl, och häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
8. Låt tjockna på medelvärm medan du rör hela tiden.
9. Ta bort från värmen, tillsätt smöret i små bitar, blanda väl och täck med plastfolie i kontakt och låt svalna i kylskåpet.
10. Sockerkaka: 3 ägg socker 1 nypa salt Vaniljextrakt smör mjöl mjölk bakpulver Värm mjölken med smöret tills smöret har smält och blandningen är ljummen.
11. Tillsätt vaniljen.
12. Blanda mjölet med bakpulvret och saltet.
13. Vispa ägg och socker i cirka 10 minuter, blandningen ska blekna och svälla.
14. Tillsätt den ljumma mjölken och smöret, vispa snabbt och tillsätt sedan de siktade torra ingredienserna med en slickepott.
15. När blandningen är homogen, häll i den smorda formen och baka i en förvärmad ugn vid 160°C i cirka 30 minuter (en knivspets som sticks in i kakan ska komma ut torr).
16. Låt svalna helt.

17. Montering & chokladglasyr: vispgräddde 1 tesked neutral honung (valfritt) choklad När kakan är kall, skär den i två och fyll den med vaniljkrämen.
18. Täck med den andra tårtan och ställ sedan i kylskåpet medan du förbereder glasyren.
19. Värm grädden med honungen, och häll sedan blandningen över chokladen.
20. Blanda tills du får en slät och glansig ganache, och häll den sedan över kakan (om nödvändigt, bred ut den med en spatel).
21. Låt ganachen stelna och njut sedan!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)