

# Boston kremalı pasta (Boston vanilya ve çikolatalı kek)

## Ingrédients

- 5 yumurta sarısı
- 65g eker
- 25g mısır ni astası
- 210g krema
- 200g tam ya lı süt
- 1 vanilya ubu u
- 40g tereya ı
- 240g eker
- 1 tutam tuz
- 75g tereya ı
- 160g un
- 140g süt
- 4g kabartma tozu
- 120g sıvı krema
- 1 ay ka ı ı nötr bal (iste e ba lı)
- 115g ikolata

## Préparation

1. Hadi, Noel tariflerine geçmeden önce son Amerikan ilhamlı tarif!
2. Yeni ngiltere ve özellikle Boston'a özgü bir tarif, Boston cream pie.
3. Adı, bir turtada il kek, ama adı tüm kekler ve turtaların aynı kalıpta pi irildi i bir döneme ait.
4. Yani bu çok yumu ak bir kek, vanilyalı krema ile doldurulmu ve üzerine çikolatalı ganaj kaplaması yapılmı  
Malzemeler: Madagaskar vanilyası ve Norohy vanilya özütü & Valrhona'nin Caraïbes ikolatasını  
kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lantılı).
5. Hazırlık süresi: 50 dakika + 35 dakika pi irme 20-22 cm çapında bir kek için: Vanilyalı krem: 5 yumurta sarısı eker mısır ni astası krema tam ya lı süt 1 vanilya ubu u tereya ı Yumurta sarılarını eker ve ardından mısır ni astası ile çırpın.
6. Sütü, kremayı ve vanilya tanelerini ısıtın.
7. Sıcak sıvıyı üzerine dökün ve iyice çırpın, ardından hepsini tencereye geri dökün.
8. Orta ate te sürekli karı tırarak koyula tırın.
9. Ate ten alındıktan sonra, tereya ını küçük parçalar halinde ekleyin, iyice karı tırın, ardından yüzeyi kaplayarak filme sarın ve buzdolabında so utun.
10. Pandispanya: 3 yumurta eker 1 tutam tuz Vanilya özütü tereya ı un süt kabartma tozu Tereya ı eriyene ve karı ım ılık olana kadar sütü ve tereya ını ısıtın.
11. Vanilyayı ekleyin.
12. Unu, kabartma tozunu ve tuzu karı tırın.
13. Yumurtaları ve ekleri yakla ık 10 dakika boyunca çırpın, karı ım beyazla ıp kabarmalı.
14. ılık sütü ve tereya ını ekleyin, hızlıca çırpın ardından elenmi kuru malzemeleri spatula ile karı tırarak ekleyin.
15. Karı ım homojen oldu unda, ya lanmı kalıba dökün ve önceden ısıtılmı 160°C fırında yakla ık 30 dakika pi irin (keke batırılan bir bıçak ucu kuru ıkmalı).
16. Tamamen so umaya bırakın.
17. Montaj ve çikolata kaplama: sıvı krema 1 çay ka ı ı nötr bal (iste e ba lı) ikolata Kek so udu unda,

ikiye kesin ve vanilyalı kremayla doldurun.

18. kinci keki üzerine kapayın, ardından kaplamayı hazırlarken buzdolabına koyun.

19. Kremayı bal ile ısıtın, ardından karı ımı çikolatanın üzerine dökün.

20. Pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edilene kadar karı tırın, ardından keke dökün (gerekirse spatula ile yayın).

21. Ganajın kristalize olmasını bekleyin, ardından afiyet olsun!

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