



Klassischer Boston Cream Pie mit Biskuitböden



Zutaten

Für die Puddingcreme:

1 Pck.	Vanillinzucker
400 ml	Milch
4	Eigelb
60 g	Mehl
20 g	Stärke

Für den Teig:

2	Springformen (26 cm)
170 g	Mehl
7	Eier
170 g	Zucker
2 Prisen	Salz

Für die Ganache:

2 EL	Butter
130 ml	Sahne
130 g	Zartbitterschokolade

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min. + 20 Min. Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1401 kJ, 335 kcal, 42 g Kohlenhydrate, 9,2 g Eiweiß, 15 g Fett, 247 mg Cholesterin, 1,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Der Boston Cream Pie ist ein absoluter amerikanischer Kuchenklassiker, welchen wir unbedingt einmal testen mussten! Der Boston Cream Pie kommt, wie der Name vermuten lässt, aus Boston und gilt in Massachusetts sogar als Nationalgebäck. Die Basis für den Boston Cream Pie bilden zwei fluffige Biskuitböden, welche mit einer Puddingcreme gefüllt und mit einer selbstgemachten Ganache bestrichen werden. Unsere selbstgebackenen Böden haben wir mit einem ebenfalls selbstgemachten Vanillepudding gefüllt. Getoppt haben wir unseren Boston Cream Pie dann mit einer cremigen Ganache aus dunkler Schokolade, Sahne und Butter. Probiere das Rezept für unseren Boston Cream Pie unbedingt aus! Der Kuchen ist garantiert in Nullkommanichts aufgegessen! So einfach geht's:

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du für die Puddingcreme 4 Eier trennen. Dann verrührst du mit einem Handrührgerät das Eigelb mit dem Zucker und Vanillinzucker. Das Mehl und die Stärke darüber sieben und unterrühren. In einem Topf die Milch erhitzen und langsam in den Teig gießen und verrühren. Jetzt gibst du die Masse zurück in den Topf und rührst bei geringer Hitze solange, bis die Creme dick wird. Dann füllst du den Pudding zum Abkühlen in eine Schüssel und bedeckst die Oberfläche der Creme mit Frischhaltefolie.

Step 2:

Nun den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und zwei Springformen mit Backpapier auslegen. Dann schlägst du die Eier in einer Schüssel auf, gibst den Zucker dazu und mixt alles für ca. 10 Minuten mit dem Handrührgerät bis es cremig ist. Dann das Mehl hinzu sieben und vorsichtig mit einem Teigspatel unter den Teig heben. Jetzt kannst du den Teig auf die 2 Backformen aufteilen. Im Ofen für ca. 20 Minuten backen. Danach lässt du die Biskuitböden kurz abkühlen. Dann kannst du den Rand von der Springform lösen.

Step 3:

Anschließend kannst du die Schokolade hacken und in einem Topf mit der Sahne und Butter verrühren und zum Schmelzen bringen. Danach lässt du die Ganache abkühlen und rührst sie ab und zu um. Jetzt die Puddingcreme auf einen der Biskuitböden streichen. Dann den zweiten Boden darauflegen und die Schoko-Ganache darauf verteilen und am Rand herunterlaufen lassen.