Boston Cream Pie



Ingredienser

Yellow Cake:
♥ 125 g smør
♥ 2,5 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 4 dl hvetemel
♥ 0,5 dl maisenna
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 dl melk

Vaniljekremfromasj:
♥ 5 dl helmelk
♥ 1 vaniljestang
♥ 4 eggeplommer
♥ 50 g maisenna
♥ 75 g sukker
♥ 3 plater gelatin

Glasur:
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland inn de øvrige ingrediensene. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30

minutter. Avkjøl kaken i formen.

Lag fromasjen ved å koke opp melken sammen med vaniljestang og -frø. Ta kjelen av platen og fjern vaniljestangen. I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen. Ha den varme vaniljemelken litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring til vaniljekremen tykner. Ta kjelen av platen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinen og smelt den i den varme vaniljekremen. Avkjøl kremen til den er romtemperert, men uten at den stivner. Visp i kremen av og til.

Ta kaken ut av formen og del den i to bunner. Legg den nederste kaken på et fat og stram kakeringen rundt kaken. Hell over vaniljefromasjfyllet og la kaken stå i kjøleskapet i et par timer, så fromasjen stivner. Legg på den andre kakebunnen.

Kok opp fløten til glasuren. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren jevn.

Fjern kakeringen og smør sjokoladeglasuren over toppen av kaken.

Tips

♥ Kakebunnen kan gjerne lages klar dagen før servering. Husk å pakke den godt inn i plast så den ikke blir tørr. Det går også veldig fint å fylle kakebunnen med vaniljekremfromasj kvelden før servering og la kaken stå i kjøleskapet over natten (husk også da å dekke kaken godt til med plast).

♥ Glaser kaken helst på serveringsdagen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/boston-cream-pie