Boston Cream Pie

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
1h 15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	8 St.
Zucker	250 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	85 g
Speisestärke	85 g
Backpulver	1 TL
Vanillinzucker	4 TL
Milch	400 ml
Schokolade, Zartbitter	125 g
Schlagsahne	125 g
Butter	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. 4 Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit 5 EL kaltem Wasser mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 190 g Zucker und Salz einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee leicht glänzt. Eigelb unterrühren. 60 g Mehl, 60 g Stärke und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben.

2. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) streichen. Im Backofen ca. 25–30 Min. hell backen. Biskuit auskühlen lassen, aus der Form herauslösen und in 2 Böden schneiden.

3. Für die Füllung 4 Eier trennen und Eigelb in einer Schüssel mit übrigem Zucker und Vanillinzucker mit dem Handrührgerät mit Schneebesen verrühren. Restliches Mehl und Stärke darüber sieben und unterrühren.

4. In einem Topf Milch erhitzen und unter Rühren langsam zue der Ei-Zucker-Masse gießen und vorsichtig verrühren. Masse zurück in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Creme eindickt. In eine Schüssel umfüllen, ein Stück Klarsichtfolie auf die Oberfläche der Creme legen und Creme abkühlen lassen.

5. Schokolade hacken. In einem Topf mit Sahne und Butter erhitzen, bis die Schokolade schmilzt. Unter gelegentlichem Rühren 20-30 Min. abkühlen lassen.

6. Abgekühlte Creme auf den unteren Boden streichen, 2. Boden daraufsetzen. Schokocreme auf der Oberfläche verteilen, so dass sie am Rand leicht herunterläuft. Fest werden lassen und Boston Cream Pie bis zum servieren kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	223 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g