



Boston cream pie met chocoladeglazuur

Ondanks de naam is de Boston cream pie geen taart in de traditionele zin, maar een luchtige biscuittaart gevuld met romige vanillebanketbakkersroom en afgewerkt met een glanzend chocoladeglazuur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	25'	8	Dessert

Ingrediënten

Voor het biscuit:

200 gr bloem

200 gr suiker

4 eieren

100 gr boter, gesmolten en afgekoeld

2 kl bakpoeder

100 ml volle melk

Voor de banketbakkersroom:

500 ml volle melk

4 eierdooiers

80 gr suiker

40 gr maizena

1 kl vanille-extract

Voor het chocoladeglazuur:

150 gr pure chocolade, grof gehakt

100 ml slagroom

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden. Beboter en bebloem twee ronde springvormen van 20 cm.
- 2.** Maak eerst de banketbakkersroom zodat die voldoende tijd heeft om af te koelen. Verwarm de melk in een steelpan tot net tegen het kookpunt. Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker en de maizena glad in een kom. Schenk de warme melk al roerend bij het eiermengsel. Giet alles terug in de pan en breng op middelhoog vuur aan de kook terwijl je blijft roeren met een garde. Laat 1 tot 2 minuten doorkoken tot een dikke, gladde room. Roer er het vanille-extract door. Dek af met plasticfolie rechtstreeks op het oppervlak van de room zodat er geen vel op vormt. Laat volledig afkoelen.
- 3.** Maak het biscuit. Klop de eieren met de suiker in een ruime kom gedurende 5 minuten tot een licht en luchtig geheel. Spatel de bloem met bakpoeder er voorzichtig door. Meng er daarna de gesmolten boter en de melk onder. Verdeel het beslag gelijkmatig over de twee voorbereide vormen. Bak 20 tot 25 minuten of tot een houten prikker er droog uitkomt. Laat 10 minuten afkoelen in de vorm en stort daarna op een rooster om volledig af te koelen.
- 4.** Maak het chocoladeglazuur. Verwarm de slagroom in een klein steelpannetje tot net tegen het kookpunt. Giet de hete room over de gehakte chocolade in een kom. Laat 1 minuut rusten en roer dan glad tot een glanzende ganache. Laat lichtjes afkoelen tot de ganache een beetje indikt maar nog goed vloeibaar is.

5. Leg een biscuitlaag op een serveerschaal. Strijk de afgekoelde banketbakkersroom er gelijkmatig over uit. Leg de tweede biscuitlaag er bovenop en druk lichtjes aan. Giet het chocoladeglazuur over de bovenkant van de taart en laat het langs de zijkanten druppelen. Laat opstijven voor het snijden.

Tip

Zorg dat zowel de biscuitlagen als de banketbakkersroom volledig afgekoeld zijn voor je de taart samenstelt, anders smelt de room en glijdt de bovenste laag weg.

Lekker met

Serveer de taart op kamertemperatuur. Bewaar eventuele restjes afgedekt in de koelkast.

Dranktip

Een kop verse filterkoffie of een glas koude melk past perfect bij de combinatie van chocolade en vanille.

Ontdek meer recepten op kookpot.be