

## BOSTON CREAM PIE SIN GLUTEN

### Ingredientes:

- Genovesa:

8 huevos  
240 g de azúcar  
240 g de harina de arroz

- Crema pastelera:

500 grs. leche  
Canela  
1 cáscara de limón  
1 huevo  
3 yemas  
150 grs. azúcar  
75 grs. harina de arroz

- Ganache:

250 g de nata  
250 g de cobertura



El Boston cream pie o pastel de crema de Boston es un pastel redondo de bizcocho relleno de crema y bañado con chocolate. Fue creado por un repostero francés y se considera el postre oficial de Massachusetts.

### **Elaboración:**

Bizcocho: Separar las claras de las yemas. Montar con varillas las claras y añadir el azúcar. Seguir batiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo y quede un merengue brillante. Incorporar las yemas y por último la harina tamizada. Mezclar con movimientos envolventes.

Verter la mezcla en un molde previamente engrasado. Hornear durante 25 - 30 minutos. Sacar y enfriar.

Crema pastelera: Hervir la leche junto con la canela y la piel del limón. Blanquear el huevo y las yemas con el azúcar, añadir la harina de arroz. Añadir la leche caliente a la mezcla anterior colándola previamente. Poner de nuevo el cazo al fuego y mover continuamente con varillas hasta que espese y hierva unos minutos.

Ganache: poner a hervir la nata. Cuando comience a hervir incorporar de golpe el chocolate. Con la varilla mezclar.

### **Montaje y acabado**

En cuanto dispones de todas las elaboraciones a punto:

1. Corta el bizcocho por la mitad y rellénalo con la crema pastelera.
2. Cubre con el ganache de manera que se pueda ver en los lados la crema.
3. Corta el pastel en porciones y preséntalas acompañadas con una salsa de vainilla.