

BOSTON CREAM PIE

Ingredientes:

- *Genovesa:*

8 huevos
240 g de azúcar
240 g de harina

- *Crema pastelera:*

500 grs. leche
Canela
6 yemas
120 grs. azúcar
25 grs. harina
25 grs. maicena

- *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. Blanquear las yemas con el azúcar, añadir la harina y la maicena. Añadir la leche caliente a la mezcla anterior previamente colada. 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.