

Crème Brûlée Boston Cream Pie



Elementos del invento:

bizcocho:

- 3 huevos
- 1 yogur
- 120 gr de aceite de girasol
- 240 gr de azúcar
- 240 gr de harina tamizada
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharada de esencia de vainilla

relleno:

- 100 gr de chocolate postres
- 100 gr de nata

cobertura:

- 1 sobre de preparado de pudding de vainilla
- 500 gr de leche
- 3 cucharadas de azúcar

Elaboración de los elementos:

En primer lugar preparamos el bizcocho. Batimos los huevos junto con el azúcar, añadimos el yogur, el aceite y por último la harina y la levadura tamizadas. Horneamos a 160° durante 50 minutos. Dejamos enfriar.

En segundo lugar y mientras tenemos en el horno el bizcocho, vamos preparando el relleno. Calentamos la nata en un cazo y cuando esté bien caliente, sin llegar a hervir retiramos del fuego, añadimos el chocolate y removemos, ya que se deshará con el calor residual. Dejamos enfriar, removiendo cada 10 minutos.

En tercer lugar y también mientras se hace el bizcocho, preparamos el pudding. En este caso el sobre había que prepararlo diluyendo su contenido en unas cuatro cucharadas de leche, junto con el azúcar. Calentamos el resto de la leche y cuando esté bien caliente, retiramos del fuego y añadimos el preparado anterior. Volvemos a colocar en el fuego y removemos hasta que adquiriera el espesor deseado. Dejamos enfriar removiendo cada 10 minutos.

Cuando tengamos todos los elementos fríos, procedemos a montar la tarta. Dividimos el bizcocho en dos capas, desechando la parte de arriba si no nos ha quedado uniforme.

En la primera capa colocaremos nuestro relleno, nuestra ganache de chocolate. Tapamos con la otra capa de bizcocho y colocamos de nuevo el aro del molde (si hemos elegido un molde desmontable como es mi caso). Vertemos la mezcla de pudding y si tenemos un soplete, espolvoreamos con azúcar el pudding y quemamos. Llevamos al frigorífico para que termine de enfriar y sacamos una media hora antes de servir.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>