



Boston Cream Cake

Zeit gesamt
2hZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	225 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	100 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	2 TL
Blattgelatine	6 St.
Milch	500 ml
Vanillepuddingpulver 1 Päckchen	
Schlagsahne	300 g
Schokolade, Zartbitter	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 3 Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist.

2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. 100 g Mehl, 50 g Stärke und 2 TL Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Mit der Hälfte vom Eischnee vorsichtig vermengen. Übrigen Eischnee mit einem Schneebesen kurz unterziehen. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im Backofen ca. 25 Min. backen. Anschließend auf ein Kuchengitter geben und komplett auskühlen lassen.

3. Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf 400 ml Milch auf mittlerer Stufe aufkochen. In einer Schüssel Vanillepuddingpulver mit 100 ml Milch und 80 g Zucker verrühren. Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und ca. 1 Min. leicht dickflüssig einkochen lassen. Topf vom Herd ziehen. Gelatine ausdrücken, im heißen Pudding auflösen. Dabei gut verrühren. Pudding nun nicht mehr erhitzen. Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und komplett abkühlen lassen.

4. In einer Schüssel 200 g Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen aufschlagen. Pudding in der Schüssel glatt rühren und Schlagsahne unterheben.

5. Schokolade grob hacken. In einem Topf 100 g Sahne kurz aufkochen. Sahne vom Herd nehmen, Schokolade einröhren und auflösen lassen. Schokoladen-Ganache leicht

abkühlen lassen.

6. Biskuitboden längs halbieren. Vanillecreme auf den Boden geben und mit zweitem Boden bedecken. Ganache über den Kuchen geben und fest werden lassen. Boston Cream Cake in Stücke geschnitten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Es ist wichtig, dass der Kuchen und die Vanillecreme komplett abgekühlt sind.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	851 kcal
Kohlenhydrate	122 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	32 g