

Ciasto bostońskie

Składniki na biszkopt:

- 6 jajek
- 120 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 40 g mąki ziemniaczanej
- 120 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego lub łyżkę ekstraktu waniliowego
- 25 g masła (1 łyżka)
- szczypta soli

Składniki na krem:

- 6 żółtek jaj
- 160 g cukru
- 90 g mąki ziemniaczanej
- 750 ml mleka
- 25 g masła (1 łyżka)
- 2 łyżeczki cukru waniliowego lub łyżkę ekstraktu waniliowego
- szczypta soli

Składniki na poncz do nasączenia biszkoptu (opcjonalnie):

- 150 ml przegotowanej wody
- 2 łyżeczki cukru waniliowego lub zwykłego cukru

Składniki na polewę czekoladową:

- 100 g czekolady mlecznej
- 50 g czekolady gorzkiej
- 80 ml śmietanki kremówki 30%
- 25 g masła (1 łyżka)

Wykonanie:

Biszkopt:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Wsypujemy partiami przesianą mąkę pszenną, z mąką ziemniaczaną. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Na koniec dodajemy roztopione wystudzone masło i mieszamy tylko tyle, żeby składniki się połączyły. Ciasto wylewamy do foremki typu tortownica, o średnicy **25 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 30 min (grzałki góra, dół), w temperaturze **170°C**. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na 15 min przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Po tym czasie biszkopt



wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po ostudzeniu z biszkoptu ściąamy wierzchnią skórkę i dzielimy na dwie części, tak żeby wyszły nam dwa równe placki biszkoptu.

Krem:

Żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość, wtedy dodajemy cukier waniliowy lub ekstrakt waniliowy i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wsypujemy cukier, mąkę ziemniaczaną i szczyptę soli, i zalewamy wszystko mlekiem. Włączamy gaz i wszystko dokładnie mieszamy. Gotujemy i cały czas mieszamy, aż masa zgęstnieje i zacznie się gotować (będą wychodzić bąble pary). Zajmuje to około 10 min (oczywiście czas gotowania może różnić się). Wtedy garnek ściąamy z gazu i dodajemy masło oraz po łyżce masy z żółtek, i wszystko mieszamy dokładnie trzepaczką. Po dodaniu całej masy z żółtek garnek stawiamy ponownie na gazie i gotujemy, aż masa się zagotuje (będą wychodzić bąble pary).

Tak przygotowaną masę ściąamy z ognia, przykrywamy wierzch folią aluminiową lub spożywczą (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha) i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Składamy ciasto:

Jeden placek biszkoptu, najlepiej użyć górnego, wkładamy do tortownicy, w której piekliśmy biszkopt (foremka sprawi, że krem nie wyjdzie z ciasta, póki nie zgęstnieje). Nasączamy połową ponczu, który przygotowujemy z wody i cukru waniliowego, i wykładamy krem rozprowadzając po całej powierzchni. Drugi placek nasączamy drugą połową ponczu i kładziemy na krem, najlepiej żeby spód biszkoptu był na górze. Lekko dociskamy dłońmi, żeby wszystko się zespoliło. Foremkę wstawiamy na kilka godzin do lodówki, żeby krem zastygł.

Gdy krem zastygnie zdejmujemy rant z foremki.

Polewa czekoladowa:

W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekoladę z masłem. Śmietankę kremówkę dolewamy i patrzymy na konsystencję. Musi się błyszczeć i mieć konsystencję ciasta na naleśniki. I taką jeszcze gorącą polewą polewamy nasze ciasto z góry, tak żeby przykryło ładnie górę ciasta i żeby polewa ładnie zaczęła ściekać po bokach ciasta. Polewa w tym cieście ma być dosyć gruba. Jak będzie za rzadka to spłynie z ciasta.

Ciasto wkładamy ponownie do lodówki do zastygnięcia polewy.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

