



BOSTON CREAM PIE

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na prípravu Boston cream pie budete potrebovať:

4 žltka, 7 vaječných bielkov, 150 g kryštálového cukru (125 g + 35 g), 2 lyžice citrónovej šťavy,
100 g hladkej múky, štipku soli, 28 g masla izbovej teploty

Na prípravu crème pâtissière:

25 ml 33% smotany, 50 ml plnotučného mlieka, 50 g kryštálového cukru, 35 g hladkej múky,
½ lyžičky soli, 4 žltka, 1 vanilkový struk (alebo 1 lyžičku vanilkového extraktu)

Na prípravu ganache z bielej čokolády:

125 g kvalitnej bielej čokolády, 125 g 33% smotany

Na prípravu čokoládového glazé:

20 g vody, 20 g kakaa holandského typu, 40 g cukru, 40 g 33% smotany, 3 g plátkovej želatíny

Na dokončenie:

200 g masla

A TAKTO NA TO:

Na začiatok si pripravte crème pâtissière, ktorý potrebuje chladnúť. Preto si ho môžete spolu s ganážou urobiť už o deň skôr.

V malom hrnci ohrejte mlieko so smotanou a vanilkovým strukom tak, aby po okraji vznikali bublinky. Kým sa mlieko ohreje, do misky si nachystajte múku, cukor a soľ. V inej mise vyšľahajte žltka, až zdvojnásobia svoj objem a postupne do nich pridávajú zmiešané suché prísady. Mlieko odstavte, struk zahodte a malú časť vlejte k žltkovej zmesi tak, aby sa z vajec nespravila praženica. Postupne vlejte celé mlieko so smotanou a neustále šľahajte. Prelejte do hrnca a nechajte na miernom plameni za neustáleho šľahania hustnúť. Krém nenechajte variť, vytvorila by sa krupicová štruktúra a to nechceme. Občas preto mixér vypnite a skontrolujte hustotu. Prelejte cez sito, prikryte fóliou priamo na povrch krému a nechajte vychladnúť v chladničke minimálne 4 hodiny, pokojne cez noc.

Druhým krémom na prípravu je ganache. Jej príprava je veľmi jednoduchá. Do misky nasypete čokoládu a zalejte ju horúcou smotanou. Nechajte 10 sekúnd postáť a metličkou zamiešajte tak, aby sa čokoláda rozpustila. Nechajte ju vychladnúť pri izbovej teplote.

Pripravte si cesto. Rúru prehrejte na 180 stupňov. Mixérom vyšľahajte 7 bielkov s citrónovou šťavou a postupne do nich pridávajú 115 g cukru. Pena musí byť hustá a cukor úplne rozpustený. Vo väčšej nádobe vyšľahajte tým istým mixérom žltka spolu s 35 g cukru, kým zdvojnásobia svoj objem. Stierkou pridajte jednu štvrtinu bielkov k žltkovej zmesi a jemne premiešajte. Pridajte zvyšok bielkov a opäť jemne zamiešajte. Nakoniec pridajte preosiadu múku zmiešanú so soľou a stierkou premiešajte. Dávajte pozor, aby v ceste neostali nerozmiešané hrudky múky. Dva plechy s rozmerom 22x32 cm vyložte maslom vymasteným papierom na pečenie. V prípade, že nemáte dva rovnaké plechy, rozdeľte cesto na dve rovnaké časti a upečte ich postupne. Cestu sa nič nestane, ak chvíľu postojí. Povrch uhladte stierkou, aby bolo cesto rovnomerné. Peče v rozohriatej rúre 20 minút. Po vytiahnutí nechajte cesto ešte 5 minút v plechu, až potom ho vytiahnite na mriežku a nechajte vychladnúť.

Teraz príde tá piplavá práca. Cesto si rozmerajte a narežte na 6 obdĺžnikov s rozmerom 21 x 10 cm. V mise rozšľahajte 200 g masla, postupne pridávajú crème pâtissière a ganache. Krém nanášajte na jednotlivé vrstvy a cesto vždy trochu pritlačte, aby sa vrstva zarovнала. Chce to trocha precíznej práce, ale výsledok potom stojí za to. Poslednú vrstvu cesta krémom nenatierajte, koláč nechajte v chladničke minimálne 1 hodinu. Koláč nožom uhladte po stranách a opäť vložte do chladničky.

Z vody a cukru vyrobte sirup a zmiešajte ho s kakaom. Zahrievajte smotanu a pridajte do nej predtým v studenej vode namočenú želatínu. Zmiešajte všetko dokopy, nechajte chvíľku ochladnúť a nalejte na papierom obalený koláč. Opäť ho vložte do chladničky. Papier zahodte a dozdobte podľa vlastnej ľubovôle. Najlepšie sa krája dobre vychladený.

