

# Tarta de crema al estilo Boston



## *Elementos del invento:*

### *bizcocho:*

- 170 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 140 gr de azúcar
- 3 huevos
- 140 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

### *relleno:*

- 120 gr de leche
- 175 gr de nata 35% M.G.
- 3 yemas de huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de harina

### *cobertura:*

- 100 gr de chocolate para postres
- 120 gr de nata para cocinar

### **Elaboración de los elementos:**

#### **Bizcocho:**

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos los huevos uno a uno, hasta que no esté integrado el primero no añadir el siguiente. Añadir la esencia de vainilla.

Añadir la harina y la levadura tamizadas.

Hornear a 180° durante 40 minutos o hasta que esté hecho. Dejar enfriar.

#### **Relleno:**

Mientras se hornea el bizcocho prepararemos la crema de relleno. Para ello calentaremos en un cazo la leche y la nata. En un bol pequeño mezclaremos las yemas de huevo, junto con el azúcar, la esencia de vainilla y la harina.

Cuando la leche y la nata estén a punto de hervir, retiramos el cazo del fuego. Añadimos la otra mezcla y volvemos a colocar al fuego (medio), removiendo constantemente hasta que adquiera el espesor deseado. Ponemos en un recipiente y tapamos con papel film (tocando la crema para que no se haga costra).

Refrigeramos.

#### **Cobertura:**

Calentamos en un cazo la nata. Cuando esté a punto de hervir retiramos del fuego y añadimos el chocolate troceado, removiendo constantemente hasta que se derrita y nuestra cobertura sea homogénea.

#### **Montaje:**

Cuando el bizcocho esté frío lo partiremos por la mitad y lo rellenaremos con la crema pastelera.

Cerramos el bizcocho con la otra capa y lo cubrimos con la cobertura preparada.

Refrigerar hasta el momento de servir.

Ale, a disfrutar!!!

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