



## Boston cream pie met chocoladeglazuur

*Ondanks de naam een luchtige biscuittaart gevuld met vanille-banquetbakkersroom en overgoten met een glanzend chocoladeglazuur.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>25'</b>	<b>8</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

200 gr bloem  
200 gr suiker  
4 eieren  
100 gr boter, gesmolten  
2 theelepel bakpoeder  
100 ml melk

500 ml melk  
4 eierdooiers  
80 gr suiker  
40 gr maizena  
1 theelepel vanille-extract  
150 gr pure chocolade  
100 ml room

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden en beboter twee ronde bakvormen.
- 2.** Klop voor het biscuit de eieren met de suiker luchtig, spatel de bloem met bakpoeder erdoor en meng er de gesmolten boter en melk onder.
- 3.** Verdeel over de vormen en bak 20 tot 25 minuten, laat afkoelen.
- 4.** Verwarm voor de room de melk, klop ondertussen de dooiers met suiker en maizena los.
- 5.** Schenk de warme melk erbij, breng terug op het vuur en roer tot een dikke pudding, roer er de vanille door en laat afkoelen.
- 6.** Leg een biscuitlaag op een schaal, strijk de banketbakkersroom erop en leg de tweede laag erbovenop.
- 7.** Verwarm de room en giet die over de gebroken chocolade, roer tot een glad glazuur.
- 8.** Overgiet de taart met het chocoladeglazuur en laat opstijven.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)