



Tarta dyniowa

Składniki

Ciasto

- 250g mąki Basia Krupczatki
- 50g cukru pudru
- 120g zimnego masła
- 3 duże jajka
- 450g dyni
- 500ml tłustego mleka
- 190 g cukru
- łyżeczka esencji waniliowej

Sposób przygotowania

ciasto na tartę

Aby przygotować ciasto na tartę przesiej mąkę i cukier puder do miski. Dodaj pokrojone w kostkę masło i ugniataj, aż do uzyskania spójnej konsystencji. Następnie dodaj 1 jajko oraz 2 łyżki mleka i zagniataj. Ważne, żeby nie zagniatać ciasta zbyt długo, ponieważ straci ono na swojej kruchości. Tak przygotowane ciasto zawiń w folię i wstaw do lodówki na ok. 30 minut. Po 30 minutach wyjmij ciasto i wyłóż nim natłuszczoną blaszkę do tarty. Wyłożoną formę ponakłuj widelcem na całej powierzchni i ponownie wstaw do lodówki na 30 minut.

masa dyniowa

Aby przygotować masę dyniową pokrój obraną dynię i umieść ją w garnku. Następnie dodaj do niej cukier, esencję waniliową oraz mleko. Zagotuj składniki, aż zmiękną od czasu do czasu mieszając. Kiedy dynia będzie miała miękką konsystencję, zdejmij garnek z palnika i zblenduj składniki. Pozostaw je do wystygnięcia. Następnie umieść je w lodówce. Nagrzewaj piekarnik na 180 stopni. Wyjęte z lodówki ciasto przykryj papierem do pieczenia, wysypując na nie coś co obciąży papier np. fasolę. Tak przygotowane ciasto wstaw do piekarnika na 15 minut. Po upływie tego czasu usuń papier i piecz ciasto przez kolejne 15 minut. Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika, zmniejszając temperaturę pieczenia na 160 stopni. Dwa rozkłócone jajka wymieszaj z masą dyniową za pomocą blendera. Następnie wylej gotową masę na ciasto i piecz ok. 40 minut w temperaturze 160 stopni, do uzyskania sztywnej, sprężystej masy. Gotowe ciasto wyjmij, pozostaw do ostygnięcia i podawaj z ulubionymi dodatkami np. z bitą śmietaną. Smacznego!)