

Ciasto dyniowe



IZIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	30 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sól	1 szczypta
cukier	20 dag
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	3 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
jajko	4 sztuki
cytryna	1 sztuka
mus z dyni	25 dag
masło	20 dag

Krem:

masło	5 dag
ser mascarpone	25 dag
cukier puder	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać i wymieszać na sucho z solą, cukrem, przyprawą do piernika oraz proszkiem do pieczenia i sodą. W misce ubić jajka, dodać do nich rozpuszczone i przestudzone masło i cały czas ubijając dosypywać porcjami suche składniki na koniec połączyć z dyniowym musem.
Tortownicę(25cm) wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą, wylać ciasto i wyrównać powierzchnię.
Piec w temp. 180st około 1 godz.
Po upieczeniu i wystudzeniu ciasto wyjąć z formy, a wierzch posmarować masą z utartego sera z masłem i cukrem pudrem, dowolnie ozdobić.

