

## Tarta dyniowa



### ASIK32



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto

mąka tortowa	250 g
cukier	65 g
masło	150 g
jajko	1 szt
śmietana 18 proc	2 łyżki
sól	1 szczypta

### Masa dyniowa

puree z dyni	400 g
jajko	3 szt
cukier trzcinowy	135 g
śmietana 18 proc	260 ml
mąka tortowa	1 łyżka
Cynamon mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Imbir mielony Prymat	1/8 łyżeczki
goździki mielone	1/4 łyżeczki

### Dekoracja

śmietana 18 proc
Cynamon mielony Prymat

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować ciasto: w misce wymieszać mąkę, cukier i sól.
- KROK 2 Masło o temperaturze pokojowej pokrojone w kostkę dodać do miski z mąką i siekać dalej nożem aż masło połączy się z resztą składników.
- KROK 3 Dodać jajko ze śmietaną. Zagnieść ciasto.
- KROK 4 Ciasto rozwałkować na wymiar trochę większy od formy do tarty i wyłożyć ciasto pokrywając też brzegi formy. Owinąć folią formę z ciastem i włożyć do lodówki na min. 30 minut (można przetrzymać ciasto w lodówce przez max. 2 dni). Wyjąć ciasto z lodówki i nagrzać piekarnik do 190 stopni i włożyć ciasto podziurawione widelcem na ok. 15 minut.
- KROK 5 Przygotować puree z dyni: można użyć mrożonego i podgrzać je w mikrofalce aby się rozmroziło i nadmiar wody należy odlać (lub gotować w garnku aby woda wyparowała). Można zrobić puree z dyni świeże: miąższ dyni pokroić w kostkę i gotować do miękkości, potem zblendować na gładką masę.
- KROK 6 Następnie w naczyniu rozkłócić jajka.
- KROK 7 Przygotować masę dyniową: w misce dobrze wymieszać puree z dyni, cukier trzcinowy, mąkę, cynamon, zmielone goździki, cynamon, imbir, jajka i śmietaną.
- KROK 8 Wylać masę dyniową na podpieczony spód ciasta. Piec ok. 45 minut w piekarniku nagrzanym do 175 stopni. Podawać tartę z łyżką śmietany i cynamonem.