

Ciasto jesienne z dynią i jabłkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kostka masła lub margaryny 250g	1
szkl. mąki pszennej + 1/2 łyżeczki soli	4
żółtko jajek	3
szkl. cukru pudru do ciasta + 3-4 łyżki do serka	3/4
płaskie łyżeczki proszku do pieczenia	2
kg kwaśnych jabłek	1,5
kg miąższu dyni (bez pestek i skórki)	3/4
duże cytryny	2-3
Goździki całe Prymat	2-
łyżeczki mielonego cynamonu	2
g serka mascarpone	500
ml śmietany kremówki 36%	200
op. cukru waniliowego 16g	1
dkg łuskanych pistacji niesolonych	15
aromat cytrynowy	kilka kropli
cukier kryształ	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mocno schłodzoną śmietanę ubić na sztywno, dodając pod koniec cukier puder i cukier wanilinowy. Delikatnie wymieszać z serkiem mascarpone, przełożyć do pojemnika ze szczelną pokrywką, wstawić do zamrażalnika. Najlepiej zrobić to poprzedniego dnia aby dobrze się zamroziło, jak lody. Cytryny dokładnie wyszorować, sparzyć, zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Miąższ dyni pokroić w kostkę, przełożyć do garnka, zasypać cukrem, dodać goździki, podlać 1/3 szkl. wody i dusić na małym ogniu ok. 15-20 min. Jabłka umyć, obrać, wyciąć gniazda nasienne i miąższ pokroić w kostkę, skropić całym sokiem z cytryn. Kiedy dynia zmięknie dodać jabłka, 2/3 skórki cytrynowej i dusić razem ok. 30 min. aż dynia i jabłka zaczną się rozpadać, na koniec dodać cynamon, ew. dosłodzić. Odstawić do przestygnięcia, usunąć goździki. Mąkę przesiać z proszkiem d/piecz., solą i cukrem pudrem. Dodać zimne, pokrojone na kawałeczki masło i żółtka, dosypać 1/3 skórki cytrynowej i dodać aromat. Wymieszać i rozetrzeć dobrze rękami tak jak kruszonkę. Ciasto będzie sypkie, ale proszę się tym nie przejmować. Ciasto przesypać do foliowego woreczka i odłożyć na min. 30 min. do lodówki. 2/3 ciasta wysypać na blaszkę (25x35 cm) formując dociskając wyższy brzeg, podpiec ok. 10-15 min. w piekarniku nagrzanym do 180st. C aż lekko się zezłoci. Na podpieczony spód wyłożyć przestudzoną masę owocowo-dyniową, posypać równomiernie resztą ciasta, piec ok. 30-40 min. w 180 st. C. Podawać, na ciepło lub na zimno, pokrojone na dość duże porcje z gałką \"lodów\" z mascarpone i śmietany, posypane obficie siekanymi pistacjami.