Pumpkin Pie 2

Dodano: 2007-06-03 16:31:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1776 razy.

ciasto:
200 g mąki
125 g zimnego masła
kilka łyżek lodowatej wody
szczypta soli
60 g łuskanych orzechów włoskich

nadzienie:
250 g purée z dyni
100 g ciemnego cukru
1/4 łyżeczki mielonego imbiru
1/4 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
1/2 szklanki śmietanki
2 żółtka i 2 białka
łyżeczka esencji waniliowej

Najpierw purée: dyni nie obierać , tylko pokroić na spore kawałki, posmarować delikatnie oliwą, wtawić do gorącego piekarnika na 40 minut. Po upieczeniu i ostudzeniu obrać i zmiksować . Do wszechstronnego zastosowania. Z całej dyni
wychodzi tego dużo, można podzielić na porcje i wstawić do zamrażalnika.

Ciasto: wsypać mąkę do miski (można wstawić do lodówki na pół godziny), dodać masło i sól, zagnieść szybko ciasto, pozostawiając drobne grudki masła. Jeśli jest za suche (u mnie zawsze jest), dodać trochę wody. Zbić w kulę, zawinąć w folię, wstawić do lodówki, najlepiej na dzień wcześniej.
Ciasto rozwałkować , wyłożyć nim formę do tarty o średnicy 25 cm, ponakłuwać widelcem, wstawić do lodówki.
Piekarnik rozgrzać do 200 st., ciasto przykryć folią aluminiową, piec 15 min. Wyjąć z piekarnika, wysypać na ciasto pokruszone orzechy, lekko wgnieść i wstawić do piekarnika na kolejne 10
minut. Ostudzić .

Nadzienie: do garnka włożyć purée z dyni (ja biorę więcej niż w przepisie, mn.w. dwie szklanki), cukier i sypkie przyprawy (ja w tym momencie dodaję też cukier waniliowy zamiast esencji). Podsmażać na małym ogniu, co jakiś
czas mieszając (wtedy pryska!), ok. 15 min., aż masa stanie się błyszcząca.
Śmietankę rozmieszać z żółtkami i esencją waniliową (jak ktoś nie dodał wcześniej cukru). Ubić pianę z białek. Połączyć dynię ze śmietanką, delikatnie wmieszać pianę. Wlać na podpieczony spód. Piec w gorącym piekarniku ok. pół godziny.
Najlepsze jest ciepłe, z bardzo lekko osłodzoną bitą śmietaną.

Nadesłał: AW <>