







Torcik z dynią

przepisy.pl



 80 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C

 tortownica 23cm

Składniki:

spód

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 150 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- jajka - 2 sztuki
- upieczona dynia - 100 gramów

wierzch

- upieczona dynia - 500 gramów
- galaretka cytrynowa - 2 sztuki
- mleko zagęszczone niesłodzone 7% - 200 mililitrów
- rodzynki w czekoladzie do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Dynię (ok.1 kg) na spód i wierzch ciasta zawiń w folię i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st.C. Piecz, aż będzie miękka. Następnie wystudź, obierz i rozdrobnij w blenderze. Osącz na sicie.
2. Mąkę przesiej, a następnie wymieszaj z cynamonem i sodą. Miękką Kasię utrzyj z cukrem na puch.
3. Ciągłe ucierając dodaj po jednym jajka. Następnie dodaj mąkę z dodatkami i 100 g osączonej dyni, wymieszaj.
4. Formę o średnicy 23 cm wyłóż papierem do pieczenia, włóż do niej ciasto, rozprowadź i piecz około 30 minut w 170 st.C. Wystudź. Ciasto przełóż na paterę i zepnij metalową obręczą. (Jeśli nie posiadasz obręczy możesz tortownicę wykleić w środku wystającym na zewnątrz papierem do pieczenia.)
5. Galaretki rozpuść w szklance gorącej wody i przestudź. Dobrze schłodzone mleko ubij mikserem na piankę. Ciągłe ubijając wlewaj ciekłym strumieniem galaretkę.
6. Otrzymałą piankę wymieszaj z pozostałą masą dyniową i wyłóż na schłodzone ciasto. Całość odstaw na noc do lodówki. Przed podaniem udekoruj wg. uznania.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl