



Tarta dyniowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tarta dyniowa to pomysł na jesienny deser. Jest pyszna i aromatyczna. Z dodatkiem ubitej śmietanki łaciatej smakuje rewelacyjnie. Jeśli lubisz dynię, koniecznie wypróbuj ten przepis.

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiewamy z cukrem do miski. Masło kroimy w kostkę i dodajemy do mąki. Zagniatamy całość, aż wyjdzie kruszonka. Jajko roztrzepujemy i dodajemy razem z mlekiem do ciasta. Zagniatamy, aby uzyskać jednolitą masę. Kulę zawijamy i owijamy folią. Wkładamy do lodówki na 30 minut.

Krok 2

Mąkę przesiewamy z cukrem do miski. Masło kroimy w kostkę i dodajemy do mąki. Zagniatamy całość, aż wyjdzie kruszonka. Jajko roztrzepujemy i dodajemy razem z mlekiem do ciasta. Zagniatamy, aby uzyskać jednolitą masę. Kulę zawijamy i owijamy folią. Wkładamy do lodówki na 30 minut.

Krok 3

Włączamy piekarnik na 180 stopni C. Dynię kroimy w kostkę. Wrzucamy ją do rondla, dodajemy cukier i ziarenka wanilii. Zalewamy mlekiem i zagotowujemy. Zmniejszamy ogień i gotujemy do momentu, aż dynia będzie miękka. Co jakiś czas mieszamy. Odstawiamy i miksujemy na gładką masę, zostawiamy do przestygnięcia.

Krok 4

Ciasto wyjmujemy z lodówki, przykrywamy folią aluminiową obciążoną fasolą. Wkładamy do piekarnika na 15 minut. Po tym czasie zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze 15 minut. Wyjmujemy ciasto i zmniejszamy temperaturę do 160 stopni C.

Krok 5

Ciasto wyjmujemy z lodówki, przykrywamy folią aluminiową obciążoną fasolą. Wkładamy do piekarnika na 15 minut. Po tym czasie zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze 15 minut. Wyjmujemy ciasto i zmniejszamy temperaturę do 160 stopni C.

Osób: 6

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto

- 250 g mąki tortowej
- 50 g cukru pudru
- 125 g zimnego masła
- 1 duże jajko
- 2 łyżki mleka

Nadzienie

- 500 g dyni obranej
- 500 ml mleko 3,2%
- 200 g cukru
- 2 duże jajka
- 1 laska wanilii
- cynamon do posypania
- 300 ml Śmietanki Łaciatej 30% (schłodzonej)

Dodatkowo

- 50 g suchej fasoli