

Kurbospica kremtarta

Ingrédients

- 1 potimarron
- 120g da butero
- 85g da pulvora sukero
- 225g da faruno
- 20g da kakaopulvoro
- 50g da ovo
- 2g da fina salo
- 425g da puréon de potimarron
- 236g da plena kremo je 35% graso
- 75g da sukeron el cano
- 230g da ovaj $\frac{1}{2}$ moj
- 1 kulero da kanelo en pulvoro
- 150g da cream cheese
- 85g da mascarpone
- 15g da pulvora sukero

Préparation

1. Kiu diras a tuno diras pumkin spico!
2. Do jen tarteto, bone delikata kun sia kakaopasto kaj iaj kugloj de kremmascarpone-cream cheese.
3. Mi trovis i tiun recepton en la lasta numero de la revuo Fou de Pâtisserie, i ne estas komplika tamen i postulas sufi e da ripozo do la recepto devas esti farita la tagon anta ĝa degustado (vi e ĵovas fari la paston anta ĝa anta a tago kaj lasi in "krusti" en la fridujo dum tuta nokto post kiam i estas formita).
4. Lastan aferon, se mi refaros, mi metos pli da spicoj en la kremo (iom da vanilo, pli granda kvanto de kanelo kaj zingibro.
5. vi decidis la ĵiaj gustoj!
6.).
7. Materialo :Cirklo kanela De BuyerPlato perforitaRulilo por bakadoIngrediencoj :Mi uzis la puréon de kukurbo kaj la kanelon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afi ita).
8. Mi uzis la kakaon en pulvoro de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afi ita).
9. Tempo de preparado : 1h30 + 1h25 de kuirado + 14h de ripozoPor unu tarton de 25cm de diametro : Mi uzis cirklon de 20cm de diametro do mi multiplikis la kvantojn per 0,64 por la pleniga o de la tarto.
10. La puréon de potimarron : Mi uzis la puréon jam pretan de Koro.
11. 1 potimarron Tran u la potimarron, forigu la semojn kaj kuiru in en la forno dum irka ĵduonhoru je 180°C, la potimarron devas fari i mola.
12. Poste miksu la pulpon por akiri glatan puréon kaj prenu la necesan kvanton por la recepto.
13. La dol a kakaopasto : da butero da pulvora sukero da faruno da kakaopulvoro da ovo da fina salo Miksu la buteron, la pulvoran sukeron, la farunon, la kakaon kaj la salon per la folio (a ĵper viaj fingroj) por akiri sablan miksa on.
14. Aldonu poste la ovon kaj miksu denove por formi homogenan globon.
15. Filmu la paston kaj metu in en la malvarmetilon almena ĵ2 horojn.
16. Poste, disvastu la paston je 2mm dike kaj formu vian cirklon.
17. Metu in denove en la fridujo dum almena ĵ2 horoj.

18. La miksa o de potimarron kun spicoj : da puréon de potimarron da plena kremo je 35% graso da sukeron el cano da ovaj $\frac{1}{8}$ moj 1 kulero da kanelo en pulvoro $\frac{1}{4}$ kulero da zingibro en pulvoro $\frac{1}{4}$ kulero da karafilo en pulvoro $\frac{1}{4}$ kulero da salo Metu en kaserolon la puréon de potimarron, la kremon, la duonon de la sukeron kaj la spicojn.
19. Varma u la miksa on.
20. Batetu la ovajn $\frac{1}{8}$ mojn kun la alia duono de la sukeron.
21. Kiam la miksa o en la kaserolo bolti as, ver u in sur la ovojn kaj bone miksu, poste metu in flanken.
22. La kuirado : Faru anta kuiradon de la dol a pasto je 175°C dum irka $\approx$ 20 minutoj (se necese, vi povas meti pezojn a ŝtuksojn supre dum la anta kuirado).
23. Filtru la miksa on de pumpkin spice kaj ver u in sur la anta kuirita pasto.
24. Enfurnu je 150°C dum 25 minutoj de kuirado.
25. Fine de la kuirado, la kremo devas esti ankora ŝremanta, i finos fiksi i poste.
26. Lasu in malvarmeti i iom poste metu in en la fridujo por la nokto.
27. La kremmascarpone : da cream cheese da mascarpone da pulvora sukero Miksu la tri ingrediencojn por akiri homogenan miksa on kaj metu in en la fridujo.
28. La finadoj : QS de semoj de kukurbo Kiam la tarto tute malvarmi is, faru kuglojn kun la kremmascarpone kaj metu ilin supre.
29. Dekoruj kun kelkaj semoj de kukurbo anta ŝl ui!