Punkina torto

Ingrédients

- 350g da faruno T55
- 60g da pulvora sukero
- 200g da butero
- 1 meza ovo (irka 50g)
- 80g da akvo
- 500g da butternut en pureo
- 50g da plena likva krem'
- 35g da siropo de eriko
- 50g da sukero
- 3 ovoj
- 1 pin o da salo
- 3 kuleroj da zingibro
- 1 kulero da muskatnuto
- 1 kulero da pulvora vanilo
- 3 kuleroj da kanelo

Préparation

1. Anta kelkaj tagoj (pasintjare, por esti preciza), la amerikanaj festis Thanksgiving, unu el la plej gravaj familifestoj en Usono.

2. Okaze de tio, kaj en memoro pri mia vivo en Boston, kie mi estis studento dum kelkaj monatoj, mi volis fari unu el iliaj tradiciaj desertoj, ne tre konata en Francio, la pumpkin pie a tarta kun pumpkino.

3. Mi decidis fari i tiun tarton kun butternut a doubeurre, kukurbo kun pli dol a kaj sukerita gusto ol la klasika pumpkino, kaj aromigi in per siropo de eriko, vanilo, kanelo, zingibro kaj muskatnuto.

4. Fine, kun miaj resta oj de pasto, mi ornamis mian tarton per plektitaj pastoj kaj folio de eriko.

5. i tiu tarta estas rapida fari, oni simple devas konsideri la ripozon de la pasto kaj la malvarmigon de la kukurbo, sed alie i postulas irka 3/4 horon da preparado.

6. Al viaj ruloj!

7. Miksu la farunon, la salon kaj la sukeron en kulero.

8. Poste aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj laboru la miksa on is i "sablas" (kiel en la foto).

9. En bovlo, miksu la akvon kaj la ovon.

10. Poste, inkorpigu la miksa on akvo/ovo iom post iom en la anta an aparaton, kaj formu bulon (ne laboru la paston tro, tuj kiam la diversaj ingrediencoj estas bone inkorporitaj, formu bulon de pasto).

11. Metu la paston en plastan filmon en la fridujo dum irka 1h minimumo.

12. Aparato kun butternut: da butternut en pureo da plena likva krem' da siropo de eriko da sukero 3 ovoj 1 pin o da salo 3 kuleroj da zingibro 1 kulero da muskatnuto 1 kulero da pulvora vanilo 3 kuleroj da kanelo iuj spicoj estas ustigeblaj la viaj gustoj.

13. Kuiru la butternut en bolanta akvo dum irka 40 minutoj (i devas esti bone kuirita kaj facile pu i).

14. Lasu in iom malvarmi i post elpreno el la kaserolo.

15. Poste, metu iujn ingrediencojn en kulero kaj reduktu ion al pureo per subakva miksilo.

16. (Vi povas gustumi vian preparon por ustigi la spicojn).

17. Kiam la miksa o estas glata, rezervu in dum vi etendas la paston.

18. Kunigo kaj bakado: Etendu vian paston por tarta kaj poste enmetu en tartan cirklon de 20cm.

19. Mi ne faris tion, sed por pli bona bakado, mi rekomendas precuiri vian tartan bazon dum irka 10-15 minutoj je 160°C anta ol da rigi la recepton.

20. Ver u vian aparaton kun butternut en la tartan bazon, poste uzas la resta ojn de pasto por ornami la supron de via tarta (mi faris du plektitajn pastojn kaj uzis formilon en formo de folio de eriko por ornami mian).

21. Per broso, ornamu la supron de via tarta kun ovoflavo.

22. Enmetu en la forno dum 30 is 40 minutoj en la anta varmigita forno je 180°C; la pinteto de tran ilo enmetita en la aparaton kun butternut devas eliri seka, kaj la supra parto de la tarta devas esti bone orumita.

23. Via Pumpkin pie estas preta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com