

Balkaba ı turtası (veya baharatlı balkaba ı turtası)

Ingrédients

- 350g un T55
- 60g pudra ekeri
- 200g tereya ı
- 1 orta boy yumurta (yakla ık 50g)
- 80g su
- 500g butternut püresi
- 50g tam ya lı krema
- 35g akçaa aç urubu
- 50g eker
- 3 yumurta
- 1 tutam tuz
- 3 çay ka ı ı zencefil
- 1 çay ka ı ı muskat
- 1 çay ka ı ı toz vanilya
- 3 çay ka ı ı tarçın

Préparation

1. Birkaç gün önce (tam olarak geçen per embe), Amerikalılar ükran Günü'nü kutladılar, bu da Amerika Birle ik Devletleri'ndeki en önemli aile bayramlarından biridir.
2. Bu vesileyle, birkaç ay Boston'da ö renci oldu um dönemi anarak, Fransa'da pek bilinmeyen geleneksel tatlılarından biri olan balkaba ı turtasını yapmaya karar verdim.
3. Bu turtayı klasik balkaba ı ndan daha tatlı ve yumu ak bir lezzete sahip olan butternut veya doubeurre ile yapmayı seçtim ve akçaa aç urubu, vanilya, tarçın, zencefil ve muskat ile tatlandırdım.
4. Son olarak, hamur artıklarıyla turtamı örgüler ve bir akçaa aç yapra ı ile süsledim.
5. Bu turta hızlı bir ekilde yapılabilir, sadece hamurun dinlenmesini ve kabakların so umasını dikkate almak gerekir, ama bunun dı ında yakla ık 3/4 saatlik bir hazırlık süresi var.
6. Hamur merdanelerinizi hazırlayın!
7. Unu, tuzu ve ekeri bir karı tırma kabında karı tırın.
8. Ardından, küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve karı ım "kum" kıvamına gelene kadar yo urun (resimdeki gibi).
9. Bir kasede su ve yumurtayı karı tırın.
10. Su/yumurta karı ımını yava yava önceki karı ıma ekleyin ve bir top haline getirin (hamuru fazla yo urmayın, malzemeler iyice karı tı ında bir hamur topu olu turun).
11. Hamuru streç filme sararak buzdolabında yakla ık 1 saat dinlendirin.
12. Tüm baharatları damak zevkinize göre ayarlayın.
13. Butternut'ı kaynar suda yakla ık 40 dakika pi irin (iyi pi mi olmalı ve kolayca ezilmelidir).
14. Pi irdikten sonra biraz so umasını bekleyin.
15. Ardından, tüm malzemeleri bir karı tırma kabına koyun ve bir el blenderi ile püre haline getirin.
16. (Baharatları ayarlamak için karı ımınızı tadabilirsiniz).
17. Karı ım iyice pürüzsüz hale geldi inde, hamuru açana kadar bekletin.
18. Montaj ve pi irme: Hamurunuzu açın ve 20 cm'lik bir tart kalıbını kaplayın.
19. Bunu yapmadım, ama daha iyi bir pi irme için tart tabanınızı yakla ık 10-15 dakika 160°C'de önceden

pi irmenizi öneririm.

20. Butternut karı ımınızı tart tabanına dökün, ardından hamur artıklarıyla turtanızın üstünü süsleyin (ben iki örgü yaptım ve kendi turtamı süslemek için akçaa aç yapra ı ekinde bir kurabiye kalıbı kullandım).

21. Bir fırça yardımıyla, turtanızın üstünü bir yumurta sarısı ile ya layın.

22. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-40 dakika pi irin; butternut karı ımına batırılan bir bıça ın ucu kuru çıkmalı ve turtanın üstü güzelce kızarmalıdır.

23. Pumpkin pie'nız hazır!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com