



CIASTO DYNIOWE miodowekrolestwo.com

Składniki na ciasto (forma o średnicy 21 cm):

- 65 g cukru pudru,
- 180 g mąki pszennej,
- 65 g masła,
- 1 jajko i 1 żółtko,
- szczypta soli.

Składniki na nadzienie:

- 65 g cukru,
- 300 g musu z pieczonej dyni,
- 120 ml śmietany kremówki + 200 ml do dekoracji,
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej,
- 2 jajka
- 1 łyżeczka cynamonu.

Wykonanie:

1. Dynię obierz, usuń gniazda nasienne i włókna. Pokrój ją na 2 cm kawałki i ułóż na papierze do pieczenia. Zapekaj dynię w temperaturze 200 stopni przez około 20 - 30 minut, aż będzie miękka i bez trudności wbijesz w nią widelec. Chwilę po wyjęciu z pieca, gdy dynia trochę ostygnie, obierz ją ze skóry i zblenduj na gładką masę.
2. Na stolnicy posiekaj mąkę z masłem na kruszonkę. Dodaj cukier puder oraz sól i całość krótko zagnieć. Staraj się robić to szybko, aby nie rozgrzewać masła dłońmi. Możesz wszystkie składniki połączyć w melakserze, wtedy ciasto będzie chłodne.
3. Do kruszonki wbij jajka i wyrób ciasto. Uformuj z niego kulkę, zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na co najmniej godzinę.
4. Po schłodzeniu, wyjmij ciasto i rozwałkuj je na grubość ok. 3 mm. Staraj się nie dosypywać w trakcie pracy zbyt dużo mąki, aby ciasto nie było zbyt twarde. Przenieś rozwałkowany płat ciasta do formy wysmarowanej masłem i wysypanej niewielką ilością mąki (średnica 21 cm). Dociśnij ciasto do brzegów, a spód ponakłuj widelcem. Zakryj powierzchnię ciasta pergaminem i obciąż je np. fasolą czy kulkami ceramicznymi.
5. Piecz ciasto w temperaturze 180 stopni przez 20 minut, potem zdejmij pergamin i dopiecz je przez około 5 minut. Pozostaw spód do przestygnięcia.
6. Do purée z dyni dodaj pozostałe składniki nadzienia - cukier, jajka, mąkę ziemniaczaną i cynamon. Zmiksuj całość po raz kolejny i przelej masę na wystudzony spód tarty.
7. Ciasto włóż do piekarnika i piecz je w temperaturze 180 stopni przez godzinę. W trakcie pieczenia warto sprawdzać czy wierzch ciasta nie jest zbyt ciemny - w razie potrzeby po 50 minutach przykryj je pergaminem.
8. Gdy tarta będzie stygnąć, ubij pozostałe 200 ml śmietany kremówki na sztywo i po ostygnięciu ciasta, udekrojuj je bitą śmietaną.