

Pumpkin cake

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para decorar:

Flor comestible: Nata/crema montada: 300 g

Para el relleno:

Huevo: 1 Unidad **Azucar**: 160 g

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito Yemas de huevo: 2 Unidades

Leche: 100 Ml. Jengibre polvo: 1 cdita.

Manteca pomada: 100 g Calabaza cocida: 500 g

Nata/Crema: 100 Ml. Queso Crema: 250 g

Sal: 1 Pizca Canela En Polvo: 1 cdita.

Para la base:

Huevos: 2 Unidades Harina de reposteria: 250 g

Manteca pomada: 150 g Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la corteza de la tarta
- Para ello, mezclamos la harina con la manteca, los huevos y la sal
- Amasamos con las manos hasta conseguir una masa lisa
- Hacemos un bollo, la envolvemos con papel film y la llevamos a la heladera durante 15 minutos o hasta que se enfríe.

- Pasado ese tiempo, la estiramos hasta obtener un grosor de 5 mm una vez fría y forramos un molde redondo de 18 cm de diámetro
- Luego, cortamos el **excedente** de masa de los bordes.
- Colocamos un papel de horno encima de la masa y una bolsa con garbanzos o algo con peso para que la masa no suba. Horneamos durante 10 minutos a un horno precalentado a 180°C.
- Mientras tanto, en un bol, mezclamos la calabaza cocida en trozos, con el queso, el azúcar, los huevos, la esencia de vainilla, la canela, el jengibre en polvo, la sal, la leche, la nata y la mantequilla. Mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.
- Retiramos el papel de horno y los garbanzos de la masa y vertemos la mezcla sobre la base horneada y cocinamos 40 minutos a 180°C.
- Cuando esté lista, la dejamos enfriar.
- Decoramos el centro de la pumpkin cake o tarta de *calabaza* con la **nata montada**. Decoramos con una **flor** y servimos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-calabaza