

Pumpkin cake

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para decorar:

Flor comestible:

Nata/crema montada: 300 g

Para el relleno:

Huevo: 1 Unidad

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Leche: 100 ML.

Manteca pomada: 100 g

Nata/Crema: 100 ML.

Sal: 1 Pizca

Azucar: 160 g

Yemas de huevo: 2 Unidades

Jengibre polvo: 1 cdita.

Calabaza cocida: 500 g

Queso Crema: 250 g

Canela En Polvo: 1 cdita.

Para la base:

Huevos: 2 Unidades

Manteca pomada: 150 g

Harina de reposteria: 250 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>