



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Tarta dyniowa

Czas przygotowania: 1 godzina 30 minut

Czas pieczenia spodu: 25 minut

Czas pieczenia całej tarty: 35 minut

Liczba porcji: forma 24-26 cm

W 100 g ciasta:

Wartość energetyczna 270 kcal


Dieta: wegetariańska

Składniki na spód do tarty

- ☐ mąka pszenna uniwersalna 240 g - 1,5 szklanki
- ☐ masło 150 g
- ☐ cukier puder 60 g
- ☐ śmietana kwaśna 12-18 % 20 g

Składniki na dyniową masę

- ☐ dynia pieczona 500 g
- ☐ jajka małe 2 sztuki
- ☐ twaróg mielony 150 g
- ☐ cukier trzcinowy 40 g
- ☐ kisiel pomarańczowy bez cukru 40 g
- ☐ cynamon 1/4 łyżeczki

 Ukryj zdjęcia

Tarta dyniowa

Dynię do pasty można upiec nawet do 3 dni wcześniej i trzymać w lodówce, w szklanym pojemniku z zamknięciem. Warto kupić od razu większy kawałek dyni i upiec sobie zapas, który można wykorzystać potem do zrobienia ciasta z dyni lub np. pasty z dyni. Najlepsza do tarty będzie dynia prowansalska Muscat de Provence oraz dynia piżmowa, które mają pomarańczowy miąższ i smakują jak melon. Dynia Hokkaido będzie miała piękny, intensywny kolor, ale bardziej orzechowy smak i zwartą strukturę. Tę dynię można piec i miksować ze skórą. Z dyni zwyczajnej też można zrobić masę do tarty, ale nie będzie ona miała tak intensywnego koloru oraz smaku.



▼ Krok 1: Przygotuj składniki na ciasto

Przygotuj ciasto kruche do spodu tarty. W dużej misce umieść razem: 240 gramów mąki pszennej uniwersalnej; 60 gramów cukru pudru; 150 gramów zimnego masła pokrojonego w kostkę; 20 gramów ziemnej śmietany kwaśnej 18 %.

Porada: Możesz też dać 180 gramów mąki pszennej uniwersalnej oraz 60 gramów mąki krupczatki. Jeśli chcesz pominąć śmietanę w składnikach, daj wówczas jedno żółtko jajka.

▼ Krok 2: Zagnieć i schłódź ciasto

Ciasto wyrabiaj dłońmi lub mikserem z hakami do ciasta kruchego. Na początku może Ci się wydawać, że ciasto jest zbyt sypkie, jednak w trakcie rozcierania masła powinno połączyć się w zwartą kulę. Wolę wyrabiać ciasto w dużej misce, ale możesz też zrobić to na desce, czystym blacie lub na stolnicy. Wyrabianie ciasta, by zrobiło się jednolite może trochę potrwać. Nie zrażaj się, jeśli ciasto zacznie się mocno kleić od sporej ilości masła. Po schłodzeniu w lodówce będzie idealnie plastyczne. Kulę ciasta lekko spłaszcz, zawiń w przezroczystą folię spożywczą i odłóż na godzinę do lodówki.

Porada: Przy tych proporcjach składników ciasto powinno wyjść idealne. Jeśli jednak dodasz za dużo mąki i okaże się, że ciasto nie łączy się w kulę, zalecam dodać łyżeczkę lodowatej wody lub odrobinę kwaśnej śmietany 18 %.

▼ Krok 3: Upiecz spód

Formę pod tatrę o średnicy 24-26 cm (ceramiczna, szklana lub metalowa) dokładnie wysmaruj od środka masłem. Schłodzone ciasto tylko lekko oprósz mąką. Rozwałkuj je (najlepiej przez arkusz papieru do pieczenia) na placek o średnicy nieco większej niż średnica formy. Placek ciasta umieść w formie tak, by idealnie wypełnić ciastem wnętrze formy oraz boki. Jeśli ciasto lekko wystaje nad brzegi, to nie musisz go odcinać, chyba, że różnica jest za duża. Dno z ciastem ponakłuwaj widelcem.

Formę z ciastem umieść w lodówce na około 20 minut lub nawet w zamrażalniku na 10 minut. W tym czasie możesz już zacząć nagrzewać piekarnik. Ustaw 200 stopni z opcją pieczenia góra/dół. Schłodzoną formę ze spodem umieść w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Od razu po zamknięciu komory obniż temperaturę do 180 stopni. Spód piecz tak do 20-25 minut, aż zrobi się lekko rumiany. Jeśli w trakcie pieczenia środek ciasta zacznie się wybrzuszać, wystarczy otworzyć piekarnik i na środku nakłuć raz ciasto widelcem. Spód powinien ponownie opaść. Upieczony spód można od razu wyjąć z piekarnika i odstawić w formie do przestudzenia.



▼ Krok 4: Upiecz dynię

Dynię umyj, wydrąż z nasion i obierz ze skóry. Jeśli masz dynię Hokkaido, to skóry nie obierasz, tylko pieczesz ją razem z miąższem, ponieważ jest jadalna. Użyłam dyni prowansalskiej. Pokroiłam ją na mniejsze kawałki wielkości około 5 cm. Kawałki dyni wyłóż na blaszkę z papierem do pieczenia i umieść na środkowej półce w piekarniku nagrzanym do 175 stopni (pieczenie góra/dół). Dynię piecz około 25-35 minut, do jej miękkości. Sprawdzaj ją widelcem.

▼ Krok 5: Połącz składniki na masę dyniową

W jednym naczyniu umieść razem: 500 gramów kawałków upieczonej dyni; 2 małe lub jedno duże jajko; 150 gramów mielonego twarogu lub serka puszystego np. jogurtowego; 40 gramów (lub więcej) cukru trzynowego (lub zwykłego albo erytrolu); saszetkę kisielu pomarańczowego bez cukru (proszek o wadze 38-40 g); 1/4 łyżeczki cynamonu. Wszystkie składniki zmiksuj na gładko w kielichu blendera lub też blenderem ręcznym typu żyrafa.

Porady: Możesz dodatkowo dosypać saszetkę cukru wanilinowego lub też dodać odrobinę pasty albo esencji waniliowej. Kisiel w saszetce można zastąpić zwykłą skrobią ziemniaczaną o wadze do 40 gramów. Zamiast cynamonu zaś polecam wsypać do masy nie więcej niż płaską łyżeczkę dobrej jakości przyprawy do piernika lub do szarlotki.

▼ Krok 6: Przelej masę do formy z ciastem

Masę dyniową przelej/przełóż do formy z podpieczonym wcześniej spodem (może być jeszcze ciepły).

Porada: Wierzch masy można posypać cynamonem lub mieszanką cukru brązowego i cynamonu. Można też wyłożyć cienkie plasterki jabłek, świeżej dyni lub gruszek i dopiero posypać całość cukrem/cynamonem. Tym razem tego nie robiłam.

▼ Krok 7: Upiecz tartę

Formę ponownie umieść w nagrzanym piekarniku z opcją pieczenia góra/dół (temperatura 175 stopni), na środkowej półce. Tartę dyniową piecz przez około 35-45 minut. Czas jest orientacyjny i zależy od tego jak piekarnik grzeje, jaka użyta została forma oraz jak gęsta wyszła masa dyniowa.

▼ Krok 8: Podawaj po przestudzeniu

Na tarcie dyniowej można wyłożyć kandyzowane owoce lub też bitą śmietanę albo bezy. Świetnie pasuje też karmel lub ulubiona masa krówkowa.

Porada: Bezy układaj na tartę przed podaniem, ponieważ z czasem będą się od spodu rozpuszczać.



Do jednej doby tartę dyniową można trzymać w chłodnej szafce kuchennej. Jeśli jednak ma być przechowywana dłużej, to zalecam umieścić ją w lodówce pod przykryciem. Świeżość zachowa przynajmniej przez cztery dni.
Smacznego!

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

