Torta di zucca

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	25 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Preparazione

200 g di farina bianca

1 CT di sale

100 g di burro, freddo

2 CM di zucchero

½ limone, la scorza

1 uovo

Mescolare farina e sale per preparare l'impasto. Tagliare il burro a pezzetti e mescolarlo con la farina fino a ottenere un composto friabile. Mescolarlo rapidamente con il resto degli ingredienti, fino a ottenere un impasto omogeneo. Riporre in frigorifero coperto per 30 minuti.

Stendere l'impasto su un piano di lavoro infarinato dandogli una forma circolare con uno spessore di circa 4 mm. Foderare lo stampo con carta da forno. Adagiare l'impasto nello stampo di vetro preparato.

500 g di purea di zucca, Butternut o Hokkaido

100 g di zucchero di canna

3 uova

200 g di formaggio fresco

1 CT di cannella, macinata

½ CT di zenzero in polvere

¼ CT di chiodi di garofano, macinati

¼ CT di cardamomo, macinato

1 pizzico di noce moscata, macinata

Mescolare tutti gli ingredienti. Le spezie possono essere dosate a piacere.

Versare il ripieno sull'impasto preparato nello stampo di vetro.

Collocare lo stampo sulla terrina in vetro temprato nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda + vapore 180 °C per 10 Min. | PowerPlus grado 3

PizzaPlus 220 °C per 13 Min.

Consigli

Per la purea di zucca si può cucinare la zucca a dadini nella vaporiera. In alternativa si può utilizzare anche della purea di zucca già pronta in barattolo.

Si sposa bene con il sorbetto alle prugne.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Stampo di vetro ø26 cm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019