



Тыквенный пирог



Приготовление	25 Mins
Время простоя	30 Mins
Время приготовления	25 Mins
Порции	8
прибор	Combi-Steam MSLQ

Приготовление

200 г муки пшеничной в/с

1 ч. л. соли

100 г сливочного масла, холодного

2 ст. л. сахара

½ лимона, цедра

1 яйцо

Для теста смешать муку и соль. Сливочное масло порезать небольшими кусочками и растереть с мукой в крошку. С остальными ингредиентами быстро вымесить однородное тесто. Накрыть и поставить на 30 минут в холодное место.

Затем раскатать тесто, на посыпанной мукой рабочей поверхности, в круг толщиной прикл. 4 мм. Выстлать форму бумагой для выпечки. Выложить тесто в подготовленную стеклянную форму.

500 г тыквенного пюре, тыква мускатная или «Хоккайдо»

100 г тростникового сахара

3 яйца

200 г сливочного сыра

1 ч. л. корицы, молотой

½ ч. л. молотого имбиря

¼ ч. л. гвоздики, молотой

¼ ч. л. кардамона, молотого

1 щепотка мускатного ореха, молотого

Смешать все ингредиенты. Приправы можно добавлять по вкусу.

Выложить начинку на подготовленное тесто в стеклянной форме.

Поместить форму на стеклянный лоток в холодной камере. Запечь.

Hot air + steaming 180 °C в течение 10 Mins | PowerPlus level 3

PizzaPlus 220 °C в течение 13 Mins





Советы

Для тыквенного пюре тыкву можно порезать кубиками и приготовить в пароварке. Также можно использовать готовое тыквенное пюре из банки.

Для блюда подойдет сливовый сорбет.

Аксессуары

Стекланный лоток

Стекланная форма ø26 см

