

## Płacek z dyni

Przepis znalazłam przez przypadek na Kwestii Smaku. Oczywiście trochę przepis pozmieniałam, nie wiem dlaczego to robię, ale zawsze coś muszę pokręcić i pokombinować :) Ciasto wyszło bardzo smaczne. Nie za bardzo wyrosło, trochę się obawiałam o sukces, ale chyba niepotrzebnie. Mus z dyni dodał aromatu i wilgotności, no a przede wszystkim ciemnopomarańczowego koloru. Do tego polewa z białej czekolady ze skórką pomarańczy...



### Składniki na 23-cm płacek:

- kopiasta szklanka musu z dyni (dynię obrać, wypestkować, pokroić na mniejsze kawałki, wsadzić do żaroodpornego szkła i piec w 180 stopniach pod przykryciem około 90 minut. Następnie zmiksować na mus).
- 200 g masła
- 1 szklanka cukru (u mnie fruktoza)
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- skórka z dwóch pomarańczy
- 3 jajka
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

### Składniki na polewę:

- tabliczka czekolady
- skórka z pomarańczy
- odrobina mleka

### **Przygotowanie ciasta**

1. W garnuszku na małym ogniu rozpuścić cukier i masło. Odstawić do wystygnięcia.
2. Po tym czasie dodać mus, żółtka i skórkę pomarańczową. Wymieszać.
3. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać ekstrakt waniliowy.
4. Połączyć wszystko razem.
5. Białka ubić na sztywno. Delikatnie przełożyć do masy i wmieszać widelcem.
6. Formę do pieczenia spryskać sprayem lub wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć ciasto.
7. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180 stopni) i piec około 40 minut do suchego patyczka.

### **Przygotowanie polewy**

1. Czekoladę rozpuścić w mikrofalówce lub w kąpielii wodnej. Dodać odrobinę mleka, tak by konsystencja była lżejsza, ale nie spływała z ciasta.
2. Wmieszać skórkę z pomarańczy.
3. Posmarować ostygnięte ciasto.
4. Smacznego!