

Pumpkin pie

Ciasto dyniowe. Pumpkin pie. Amerykański przysmak.

To ciasto zdecydowanie przeszło moje najśmielsze oczekiwania. Coś przepysznego!!!! To będzie od tej pory jedno z moich ulubionych ciast.

Dodatkowo, ciasto po przygotowaniu prezentuje się bardzo elegancko i z pewnością może być wspaniałą ozdobą świątecznego stołu. Ciasto przygotowałam z myślą o Święcie Dziękczynienia, bowiem zobowiązana jestem przekazać tradycje rodzimego kraju swojemu najstarszemu synowi. Pech w tym, że on bardziej woli polskie rzeczy: polskie naleśniki, polskiego schabowego, polską babkę:)) Nie lubi wymyślnych potraw, więc tego nawet nie spróbował:))) Nie zmienia to faktu, że ciasto jest obłędne!:) Mnie najbardziej zdziwił fakt, że w **oryginalnym** przepisie nie było cukru, a ciasto wyszło słodkie.

Ciasto składa się aż z 5 warstw: kruchy spód, nadzienie dyniowe, nadzienie serowe, dżemowy wierzch, bita śmietana z karmelem.

Manufaktura Ciastek



Składniki na kruchy spód:

- 25 g masła orzechowego
- 80 g masła
- 40 g margaryny
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki zimnej wody
- 1,5 szklanki mąki pszennej

Składniki na dyniowe nadzienie:

- 400 g dyniowego musu (obrać dynię i odpestkować. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i piec przez minimum godzinę. Zblendować. Odmierzyć 400 g)
- 1 duża puszka mleka skondensowanego słodzonego (430g)

- 125 g serka Philadelphia
- 3 jajka
- skórka otarta z pomarańczy
- 1 łyżeczka przyprawy piernikowej
- 2/3 łyżeczki cynamonu
- 4 łyżki soku z pomarańczy

Składniki na wierzchnią warstwę dżemową:

- 1 słoiczek dżemu pomarańczowego (240g)
- 5 łyżek soku z pomarańczy

Składniki na bitą śmietanę i karmel:

- 200 ml śmietany 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- gotowa polewa toffee lub **domowa**

Przygotowanie kruchego spodu

1. Wszystkie składniki zagnieść palcami. Uformować kulę i schować owinięte w folię aluminiową do lodówki na godzinę.

Przygotowanie dwóch warstw nadzienia dyniowego

1. W jednej misce wymieszać mleko skondensowane z jajkami, tak by jajka dobrze się wymieszały.
2. W drugiej misce zmiksować serek ze skórka pomarańczy i z 1/4 masy jajeczno-mlecznej (patrz nr 1) tak by nie było grudek.
3. Do pozostałej masy mleczno-jajecznej dodać przyprawę piernikową, cynamon, sok z pomarańczy i mus z dyni. Wymieszać widelcem.
4. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Piekłam w 160 stopniach z termoobiegiem.
5. Wyjąć ciasto z lodówki.
6. Tortownicę o 23-cm średnicy spsikać sprayem do pieczenia lub wysmarować masłem.
7. Wyłożyć spód tortownicy i boki na wysokość 3 cm ciastem.
8. Na spód wlać masę dyniową.
9. Na masę dyniową polewać łyżką, ale bardzo delikatnie, masę serową.
10. Wystające boki ciasta przykryć małymi kawałeczkami folii aluminiowej.
11. Piec przez godzinę.

Przygotowanie masy dżemowej

1. W rondelku zagotować dżem z sokiem pomarańczowym. Dżem stanie się płynny.
2. Upieczone i lekko przestygnięte ciasto połączyć polewą dżemową.
3. Odstawić w chłodne miejsce na przynajmniej dwie godziny.

Przygotowanie bitej śmietany i karmelu

1. Śmietanę ubić na sztywno, pod koniec dodać cukier puder. Można dodać śmietan fix, albo nawet łyżeczkę rozpuszczonej we wrzątku żelatyny.
2. Udekorować śmietaną dopiero przed podaniem.
3. Połączyć gotową polewą toffee lub domowego wykonania.
4. Smacznego!