

Ciasto dyniowe Madame Edith

Bardzo dobre ciasto dyniowe z blogu [Madame Edith](#), trochę przeze mnie pozmieniane. Co nie zmienia faktu, że smakuje tak jak smakować powinno dobre ciasto: jest puszyste, wilgotne i nie chce się skończyć tylko na jednym kawałku:)



Składniki na dwie blaszki 25×21:

- 250 g musu z dyni
- 4 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 300 g mąki pszennej

- szczypta soli
- 200 g oleju
- skórka z cytryny
- sok z połowy cytryny
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika
- 200 g cukru trzcinowego

Polewa serowa:

- opakowanie serka Almette
- łyżka wody
- 3 łyżeczki cukru pudru
- sok z połowy cytryny

Przygotowanie ciasta

1. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
2. Wlać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez około 50 minut w temperaturze 180 stopni (do suchego patyczka).

Przygotowanie polewy

1. Wszystkie składniki na polewę dokładnie wymieszać w miseczce.
2. Wystudzone ciasto polewać polewą z serka Almette.
3. Smacznego!

Torcik dyniowy

Bardzo smaczny torcik dyniowy. Zamiast biszkoptu miękkie, puszyste ciasto dyniowe przełożone waniliową bitą śmietaną i ozdobione pachnącymi mandarynkami. Polecam.

Inspiracja.

Manufaktura Ciastek



Składniki na mały, ale wysoki biszkopt dyniowy:

- 2 jajka
- 1 szklanka cukru
- 150 ml oleju roślinnego
- 240 g musu dyniowego
- 60 g wiórków kokosowych
- 60 g posiekanych płatków migdałowych
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 200 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody

Składniki na masę śmietanową:

- małe opakowanie żelatyny
- 500 ml śmietany 30%
- cukier wedle uznania
- mandarynki do ozdobienia

Przygotowanie ciasta

1. Jajka ubić z cukrem na puszystą piankę. Dodawać stopniowo suchych składników i mokrych.
2. Piec w nagrzanym piekarniku (150 stopni) około 1 godziny do suchego patyczka.
3. Wystudzone przeciąć na pół.

Przygotowanie masy śmietanowej

1. Ubić śmietanę na sztywno. Pod koniec ubijania dodać cukier.
2. Żelatynę rozpuścić we wrzątku. Można użyć blendera, by pozbyć się grudek z żelatyny.
3. Wymieszać ze śmietaną.
4. Wstawić masę do lodówki.
5. Kiedy masa stężeje, przełożyć ciasto i udekorować mandarynkami.
6. Smacznego!