

Ciasto dyniowe



Składniki

400 g dyni
250 g marchewki
1 jabłko
2 szklanki mąki
3/4 szklanki cukru
1/2 szklanki oleju
4 jajka
2 łyżeczki proszku do
pieczenia
1 łyżka przyprawy do
piernika
350 g białej czekolady
3/4 szklanki wody
1,5 szklanki cukru
200 g mleka
skondensowanego
słodzonego
2 łyżki żelatyny w proszku
barwnik spożywczy

Opis wykonania

Gotowe ciasto jest soczyste i ma intensywny pomarańczowy kolor. Dodatkowo lustrzana polewa doda całemu deserowi wyrazu i elegancji.

Dynię, marchew oraz jabłko obierz, zetrzyj na tarce i wymieszaj. Następnie dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj by w masie nie było grudek.

Ciasto piecz w 180 st. Celsjusza przez 45-50 minut do suchego patyczka. Podczas pieczenia ciasta przygotuj polewę. Żelatynę zalej wodą tak, by przykryć jej powierzchnię. Czekoladę drobno posiekaj. Cukier rozpuść w wodzie. Następnie dodaj mleko skondensowane, wymieszaj i podgrzej.

Do ciepłej mieszanki dodaj żelatynę oraz czekoladę. Mieszaj do momentu ich rozpuszczenia. Na koniec zmiksuj polewę blenderem i ostudź do temperatury około 30 st. Celsjusza, polej nią schłodzone ciasto i odstaw do lodówki by polewa zastygła.