



## Tarta dyniowa

- 400g obranej, ugotowanej i pokrojonej w kostkę dyni
- 200g cukru trzcinowego
- 3g sproszkowanego cynamonu
- 1g gałki muszkatołowej
- 25g skrobi kukurydzianej
- 250g płynnej kremówki
- 3 duże jajka (około 150g)
- 1 saszetka cukru waniliowego
- 1 słoik konfitury pomarańczowej z cynamonem i wanilią Léonce Blanc
- 1 opakowanie gotowego ciasta kruchego.

W misce połączyć za pomocą trzepaczki cukry, jajka, przyprawy oraz skrobię. Dodać kremówkę i dokładnie wymieszać. Dodać dynię i zmiksować za pomocą blendera.

Piekarnik nagrzać do 170°C. Formę wyłożyć ciastem kruchym, za pomocą łyżki nałożyć cienką warstwę konfitury pomarańczowej. Następnie przelać delikatnie masę dyniową. Piec w piekarniku na środkowym poziomie przez 30 minut. W razie potrzeby należy dostosować czas pieczenia do piekarnika (jeśli tarta za bardzo się zrumieniła należy obniżyć temperaturę i wydłużyć czas pieczenia). Tarta jest gotowa gdy masa dyniowa się zetnie. Tartę pozostawić do ostudzenia na kratce, po 30 minutach wyjąć z formy i ozdobić wedle uznania.