



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Torta di Zucca

Balkabağı Pastası



1 kg. di zucca
2 bicchieri di zucchero
Per la cremata;
3 bicchieri di latte
1,5 bicchierini di zucchero
2 tuolo d'uova
1 bicchierino di amido
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
2 albume d'uova
1 bicchierino di zucchero

Zucca sbuciata e fettata si prende in una pentola e sopra si aggiunge lo zucchero e si coperta il coperchio e si cucina circa 45minuti sul fuoco basso.

Poi si levano e si filtra liquido e ppoi si pasta con forchetta si fa come purè.

Per la cremata nella pentola si mette latte fresca e tuolo d'uova poi si aggiungono amido e prima di mtttere sul fuoco si miscelano bene.

Poi si inserisce sul fuoco basso e si miscela per sempre e si aggiunge la vaniglia subito prima di togliere dal fuoco.

Poi si olia lo stampo di torta.

Nello stampo si mette prima pure di zucca. E sopra si mette la cremata.

In questo momento si miscelano zucchero insieme con albume d'uova circa 5 minuti e poi si mette sopra della cremata fresca.

Poi la torta si mette nel forno riscaldato 130 gradi e si cucina finchè gonfia bene e si arrossisce.

Dopo aver tolto dal forno si lascia freddare circa per mezz'ora Poi si mette nello frigo e si fa aspattare 1 notte interna.

Poi si leva dallo stampo e si servirsi in fettata.

Nota: E' normale lo sgonfiamento albume d'uova sopra di torta dopo aver tolto dal forno.