



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 tuoro d'uova
1 bicchierino di amido
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
2 albumi d'uova
1 bicchierino di zucchero

- # Zucca sbucciata 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 tuoro d'uova poi si aggiungono amido e prima di mettere 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 albumi 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 aspettare 1 notte interna.
- # Poi si leva dallo stampo e si servirsi in fettata.

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