



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Торт с тыквой

Balkabađı Pastası



1 кг. тыквы
2 стакана сахара
Для крема:
3 стакана молока
 $\frac{3}{4}$ стакана сахара
2 яичных желтка
0,5 стакана крахмала
1 пакет ванилина
Для глазури:
2 яичных белка
0,5 стакана сахара

- # Тыкву почистить, порезать и положить в кастрюлю. Высыпать сверху сахар (воду не добавлять). Закрывать крышкой и на медленном огне готовить 45 минут.
- # Затем сироп слить и вилкой разминая сделать пюре.
- # Крем: Налить в кастрюлю молоко, яичные желтки, крахмал и сахар. Хорошо перемешать.
- # Поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до загустения. Перед тем как снять с огня добавить ванилин.
- # Среднего размера форму со съёмными краями смазать маргарином.
- # Выложить сначала в форму пюре из тыквы, Сверху вылить остывший крем.
- # В это время, яичные белки и сахар хорошо взбить до состояния пены, затем выложить сверху на полностью остывший крем.
- # Поставить в заранее разогретую до 130 градусов духовку. Запекать до тех пор пока зарумянятся яичные белки.
- # Достать из духовки и 30 минут дать настояться, затем поставить в холодильник на ночь.
- # Вытащить из формы и порезать подавать.

Глазурь из яичных белков, после того как достанешь из духовки, через некоторое время оседает, это нормально.