



## Торт с тыквой

Balkabağı 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). Закрыть 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 съемными 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.