



Tekvicový tart s batátom

Na prípravu tartu budete potrebovať (priemer 25 cm):

1 batat (sladký zemiak), 120 g studeného masla, 45 g práškového cukru, 170 g žitnej (alebo inej tmavej múky), štipku soli

Na prípravu tekvicového krému budete potrebovať:

500 g maslovej tekvice, 2 lyžice masla, 5 ks klinčekov, 1 ks celej škoricice, 10 g čerstvého zázvoru, 2 lyžice medu, 2 vajcia, 250 g mascarpone

A TAKTO NA TO:

Sladký zemiak nakrájajte na kocky a uvarite v čistej vode do mäkka. Po uvarení ich preced'te, rozmixujte na kašu a nechajte v chladničke vychladnúť. Do kuchynského robota navážte 130 g vychladenej bataty kaše, maslo, cukor, múku a soľ. Striedavo mixujte, asi tri krát po dve sekundy. Cesto vyberte na pomúčenú pracovnú dosku, vypracujte ho a v tvare placky zabaľte do potravinovej fólie. Nechajte 30 minút v chladničke.

Prípravte si tekvicové pyrė. Maslovú tekvicu olúpte, očistite a nakrájajte na kocky. Vložte do hrnca spolu s maslom, klinčkami, škoricou, zázvorom a dvoma lyžicami medu. Aby sa vám tekvica nepripaľovala, môžete pridať jednu lyžicu vody. Za občasného miešania duste pod pokrievkou, kým tekvica úplne nezmäkne. Po uvarení vyberte klinčeky, škoricu a rozmixujte. Pyrė prepasírujte cez tenké sito a nechajte vychladnúť.

Cesto rovnomerne rozvaľkajte. Priemer kruhu by mal byť o čosi väčší, ako priemer formy. Pracujte rýchlo, aby sa cesto čo najmenej zahrialo. Preložte ho do pripravenej formy, prstami zatlačte tak, aby sa prilepilo po celom obvode a ostrým nožom odrežte prebytočné zvyšky. Ak sa vám cesto pri príprave zahrialo, vložte formu na pár minút do chladničky, a až potom režte. Kým sa rúra predhreje na 180 stupňov, cesto dajte do chladničky. Pred pečením popichajte vidličkou. Pečte približne 10 až 15 minút. Po upečení vyberte.

Pokračujte v príprave tekvicového krému. Tekvicové pyrė, vajcia a mascarpone by mali mať podobnú teplotu. Všetko spolu rozmixujte. Prelejte do formy s upečeným cestom, uhlad'te a pečte pri teplote 160 stupňov asi 50 minút. Po vypnutí ho nechajte ešte 10 minút v rúre, až potom vyberte. Nechajte vychladnúť, posypte tekvicovými semenami a podávajte.