

Pastel de crema de calabaza



Postre

Tipo de receta



90 Minutos

Preparación

540 Minutos



Media

Dificultad



Ingredientes para 8-12 personas

Para la masa:

3 huevos
150 gr de azúcar
1 paquete de azúcar de vainilla
125 gr de mantequilla derretida
150 gr de harina para repostería
50 gr de maizena
40 ml de aceite de pipas de calabaza

Para la crema:

50 gr de pipas de calabaza
50 gr de azúcar
5 hojas de gelatina
1 huevo
1 yema de huevo
50 gr de azúcar en polvo
100 gr de nougat
¼ l de yogur
½ l de nata

Preparación

Preparar el molde para la tarta (cubrir el fondo con papel de hornear, engrasar los bordes y enharinarlos), poner la gelatina en agua fría y calentar el horno a 100°C.

Caramelizar las pipas de calabaza con el azúcar en una sartén, ponerlas en un papel de hornear y secarlas en el horno, luego dejarlas enfriar.

Mezclar la harina y la maizena. Separar la clara de la yema y batir la clara a punto de nieve, añadir el azúcar y seguidamente ir echando la yema poco a poco. Añadir ahora poco a poco la mantequilla derretida a la mezcla de harina y maizena. Poner la masa en el molde y hornearlo 25 minutos a 180°C.

Mientras se hace el bizcocho, pulverizamos 2/3 partes de las pipas caramelizadas y derretimos el nougat. Mientras se enfría el bizcocho ya listo, batimos el huevo sobre un baño de vapor, la yema y el azúcar hasta que quede cremoso, añadir la gelatina bien escurrida y derretirla en la crema ya caliente. Luego añadir el nougat derretido, el yogur, el aceite de pipas de calabaza y las pipas de calabaza molidas y las caramelizadas. Montar la nata y echar 2/3 partes en la crema de nougat y con esta mezcla untar el bizcocho ya frío. Dejar enfriar la tarta unas 8 horas y luego untarla con el resto de la nata y de las pipas caramelizadas.

Fuente de la receta: Dipl.-Päd. Maria Koller / Foto: Stefan Kristoferitsch