



Lista zakupów

- ¼ dyni
- 100g Dzwoneczków od TAGO
- 1 ciasto kruche
- 1 żółtko
- 200ml maślanek
- 1 łyżka kremu czekoladowego
- 2 łyżki brązowego cukru
- 100g orzechów
- garść pistacji
- 200ml śmietany kremówki
- 1 łyżeczka ziaren wanilii
- szczypta soli

Ciasto Dyniowe

- Za pomocą łyżki pozbądź się gniazd nasiennych z dyni. Pokrój dynię w paski i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 30minut.
- Blachę do pieczenia wysmaruj masłem i wylóż na nią ciasto kruche. Następnie wstaw je do piekarnika na 30min razem z dynią.
- Do blendera wsyp Dzwoneczki od TAGO i zblenduj na pył.
- Na patelni podpraż orzechy.
- Upieczoną dynię zblenduj na puree. Dodaj do niej zblendowane Dzwoneczki od TAGO, maślanek, cukier brązowy oraz jajka. Całość dokładnie wymieszaj, a następnie do masy dodaj orzechy.
- Całą masę przelej na upieczone już ciasto kruche i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 30-40 minut.
- Upieczone ciasto możesz udekorować ubitą śmietaną kremówką oraz pistacjami.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Kruche herbatniki
korzenne