Placek dyniowy z orzechami włoskimi

Placek dyniowy z orzechami włoskimi to ciekawa wersja tradycyjnego amerykańskiego przysmaku. Warstwa orzechów i brązowego cukru przykrywa nadzienie z dyni, mleka skondensowanego, brązowego cukru i przypraw. Rezultat jest wspaniały.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

80 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

2 jajka
425 g gotowego przecieru z dyni
350 ml mleka skondensowanego
150 g brązowego cukru
2 łyżeczki esencji waniliowej
1 i 1/2 łyżeczki cynamonu
po 1/2 łyżeczki soli, imbiru i gałki muszkatołowej
nieupieczony kruchy spód do placka

KRUSZONKA

100 g orzechów włoskich, posiekanych
150 g brązowego cukru
50 g masła, roztopionego

PRZYGOTOWANIE:

1) Roztrzepać jajka w misce. Dodać przecier z dyni, mleko, brązowy cukier, esencję waniliową i przyprawy. Wylać nadzienie na spód ciasta.

2) Przykryć krawędzie ciasta folią aluminiową. Piec placek 15 minut w temperaturze 220°C. Zmniejszyć temperaturę do 180°C. Usunąć folię i piec ciasto jeszcze 35 minut. Ostudzić.

3) Wymieszać składniki kruszonki. Posypać nią placek. Wstawić ciasto na 2 minuty do opiekacza, 10 cm poniżej grzałki.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 515 kcal, 26 g tłuszczów (w tym 10 g NKT), 87 mg cholesterolu, 380 mg sodu, 64 g węglowodanów, 3 g błonnika, 10 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock