



# Тарт со тиква и круша (Pumpkin and Pear Tart)

Тортата со тиква одамна е Американска класика која е посебно популарна за Денот на Благодарноста, но нејзината популарност расте низ целиот свет. Еве една малку поинаква верзија во која ставаме круши внатре во самата пита.



## Состојки:

- 300 грама тиква
- 90 грама кафеав шеќер
- 1 јајце
- 40 милилитри незасладена растителна павлака
- 25 милилитри млеко
- 1 лажичка цимет
- Половина лажичка ѓумбир
- Една осмина лажичка каранфилче
- Една четвртина лажичка сол
- 3 големи круши

## За тестото ќе Ви треба:

- 200 грама брашно
- 113 грама путер
- Половина лажичка сол
- 1 јајце

## Чекор 1

Ќе почнеме со печење на тиквата за подоцна од неа да направиме пире.

Исечете ја тиквата и исчистете ја од семките, а потоа печете ја без зачини и масло на температура од 200 степени околу 30 минути или додека да биде доволно мека за во неа да можете да забодете вилушка без никаков отпор.

Кога ќе биде готова, оставете ја малку да се излади и со лажица извадете го месото.

## Чекор 2

Ставете го месото од тиквата во блендер и изблендирајте го, а потоа оставете го да се исцеди.

## Чекор 3

Измерете околу 300 грама месо од тиква и потоа ќе ги му ги додадеме и другите состојки.

Шеќерот, јајцето, незасладената растителна павлака.

Па млекото, циметот, каранфилчето и солта. Измешајте ги сите елементи за да се спојат.



#### Чекор 4

За да го направиме тестото, со раце ги мешаеме брашното и путерот со малку сол. Потоа го ставаме тестото во оркуглата Делимано тава. Притиснете го тестото по рабовите и уверете се дека има мазна текстура.

#### Чекор 5

Излупете ги крушите, пресечете ги на половина и исчистете ги семките. Наредете ги пресечените круши во питата за да добиете полн круг.

#### Чекор 6

Внимателно исполнете го просторот околу крушите со пирето од тиква и спремни сме за печење. Печете 40 минути на температура од 180 степени.

Извадете го тартот од рерна и почекајте да се излади пред да го сервираате. Зарем не изгледа прекрасно?

#### Совет

Овде Ви покажавме како да направите пире од тиква &ndash; така можете сами да направите пита со тиква, но можете да направите и мини тартови, или пак да го замените пирето од тиква со чоколадо, па да направите тарт со чоколадо и круши.

---

#### Користени производи:



Сет тави за пица



---

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)