

Amerikansk pumpkin pie | Bag live med Liv Martine

10 - 12 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
tærteform; ø 22 cm
blad og blomster udstikkere

Hjemmelavet græskarpuré:

hokkaido græskar ca. ½ græskar, der skal være nok til 175 g puré
1 spsk. rapsolie
½ tsk. salt fint

Mørdej:

300 g hvedemel
100 g flormelis
2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste (alternativt Dr. Oetker Vanilla Paste)
150 g blødt smør
1 æg str. M/L let sammenpisket

Græskarfyld:

hokkaido græskar puré - 175 g
hjemmelavet puré
200 g Nestlé sødet kondenseret mælk
½ dl fløde
1 spsk. majsstivelse
1 spsk. brun farin
2 æg str. M/L
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract (alternativt Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt)
2 tsk. stødt kanel
1 tsk. stødt ingefær
1 tsk. stødt muskatnød
½ tsk. allehånde
½ tsk. stødt nellike

Pynt:

Dr. Oetker Choko Pynteglasur
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

Bag live med Oetker:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på YouTube her: [Amerikansk pumpkin pie | Bag live med Liv Martine](#)
Videoen indeholder et udgået produkt. Opskriften herunder er redigeret efterfølgende.

Tænd ovnen på 220 °C traditionel varme.

1 Hjemmelavet græskarpuré:

Halvér græskarret, fjern kernerne med en stor ske fra det halve græskar og skær derefter skrællen af. Skær græskarkødet ud i tern, kom dem på en bageplade med bagepapir og vend dem i olie og salt. Bag græskarret i ovnen i 10-15 minutter eller indtil de er bløde. Blend græskarere i en foodprocessor eller ligende, passér derefter puréen igennem en si.

Bagetid: 10 - 15 minutter

2 Mørdej:

Rør mel, flormelis, vanilla paste og smør sammen, brug enten hænderne eller en røremaskine med dejkrog. Tilsæt derefter æg lidt ad gangen indtil dejen kan samles, det er måske ikke nødvendigt at tilsætte alt ægget. Ælt mørdejen indtil massen er ensartet. Kom dejen i en frysepose og pres den til en flad plade og lad den hvile i 10-15 minutter på frost, alternativt mindst 30 minutter i køleskabet.

Rul herefter dejen ud i en ca. 3 mm tyk plade mellem to stykker bagepapir eller på et mel-bestrøet bord. Kom dejen over i en smurt tærteform (Ø 22 cm) og tryk den ud i formen, skær det overskyddende dej fra og gem det, det skal bruges til at lave pynten. Kom herefter bagepapir ovenpå tærten og hæld tørre soyabønner eller kikærter ned på bagepapiret, så dejen kan "blindbages". Bag bunden i 5-8 minutter til bunden er let gylden. Tag den ud af ovnen og lad den køle af og fortsat nu med græskarfyldet.

Bagetid: 5 - 8 minutter

3 Græskarfyld:

Rør 175 g af græskarpuréen sammen med kondenseret mælk, fløde, majsstivelse. Tilsæt herefter brun farin, æg, vaniljeekstrakt og krydderier. Fyldet skal være relativt fast, er det meget flydende kan der tilsættes lidt ekstra majsstivelse. Fyld nu tærtebunden med græskarfyldet og bag den i yderligere 10 minutter. Mens den bager forberedes pynt til toppen af kagen, med den overskydende mørdej.

Bagetid: 10 minutter

4 Tærtelåg:

Rul den overskydende mørdej ud og skær 8-10 strimler ud i forskellige bredder, udstik også en masse blade og blomster i forskellige størrelser. Tag kagen ud og pynt den med mørdejspynten. Strimlerne kan både flettes og snos efter ønske. Placer mørdejsblade og blomster langs med kanten af tærten. Bag kagen yderligere 5-7 minutter til mørdejen på toppen bliver gylden.

Bagetid: 5 - 7 minutter

5 Pynt:

Afslut med at pynte med choko pynteglasur og sæt en sølvkugle i midten af hver blomst.