

# Torta di Zucca

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La torta di zucca è un dolce prettamente autunnale e si presta benissimo per essere decorata in occasione della festa di Halloween in quanto richiama con il suo colore aranciato le famose zucche americane che vengono incise proprio per quella notte delle streghe. La torta di zucca ha un sapore intenso e molto dolce, per prepararla è consigliabile usare una zucca dalla polpa molto compatta così che non rilasci la parte acquosa in cottura.



## Ingredienti per la pasta

>> Burro 250 gr	>> Limoni la scorza di 1	>> Uova 3 solo il tuorlo
>> Farina 00 500 gr	>> Sale qb	>> Zucchero 200 gr

## ...per la farcitura

>> Brandy 1 bicchierino	>> Noce moscata in polvere qb	>> Zenzero qb
>> Cannella in polvere qb	>> Panna fresca 180 ml	>> Zucca 800 gr
>> Marsala all'uovo 1 bicchierino	>> Uova 1 grosso	>> Zucchero di canna 70 gr

## Preparazione



Preparate la pasta frolla con le dosi indicate nell'elenco degli ingredienti e seguendo [questo](#) procedimento. Mondate la zucca, privatela dei semi interni e della buccia e pesatene 800 gr; tagliatela a tocchetti (1) e fatela cuocere in forno caldo a 200° per circa 45 minuti o fino a che sia ben tenera. Trasferitela in una terrina (2) e schiacciatela con una forchetta, unitevi lo zucchero e l'uovo (3)



unite poi la panna fresca, la cannella e la noce moscata (4) e un pò di zenzero fresco grattugiato, mescolate con cura e trasferite in un pentolino ponetelo sul fornello e fate addensare la crema a fuoco dolce rimstando per circa 5-10 minuti, aggiungete anche il brandy o marsala (sono facoltativi);

Stendete ora la frolla (5) di circa 5mm di spessore e trasferitela in uno stampo da 26cm imburrato e infarinato o coperto con carta forno; bucherellate il fondo e versate il composto di zucca (6);



con la frolla in avanzo preparate delle striscioline (7) che userete per creare una ragnatela (8) e poi create due piccoli ragnetti (9) con due palline di pasta frolla, una più grande per il corpo e uno più piccolo per la testa, poneteli sulla griglia a vostro piacimento e poi fate cuocere in forno caldo a 200° per i primi 20 minuti e poi abbassate a 180° per gli altri 30.

Se dovesse colorire troppo in cottura coprite lo stampo con della carta alluminio.

Togliete dal forno, fate freddare completamente e poi decorate con delle lamelle di mandorle i ragnetti in modo da fare le zampette.