



Hozzávalók

a töltelékhez:

kb. 1,5 kg sütőtök, 2 dl tej vagy zsíros tejszín, 2 dl (20 dkg) valódi barna cukor, 2 tojás, fél-fél mokkáskanál só, őrölt bors, őrölt fahéj, reszelt szerecsendió és szegfűszeg, 0,3 dl whisky
a tésztához:

10 dkg darált háztartási keksz, 10 dkg darált dió, 3 tojásfehérje, 12 dkg valódi barna cukor
a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A sütőtököt megmossuk, félbehasítjuk, magjait kikaparjuk. Ezután héjastól nagyobb kockákra vágjuk, és sütőpapírral vagy alufóliával bélelt tepsire rakjuk. Sütőben, közepes lánggal 35-40 perc alatt megsütjük, majd hűlni hagyjuk. Ezután meghámozzuk és szitán áttörjük, de még egyszerűbb, ha simára turmixoljuk. Az így kapott tökpürének kb. 5 decinek kell lennie, ami kb. 60 dkg.
2. Közben a tésztához a tojásfehérjét habbá verjük, de mielőtt teljesen megkeményedne, a cukrot is beledolgozzuk. A kekszet és a diót összekeverjük, majd a cukros tojáshabba forgatjuk.
3. Egy 24-26 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformát vajjal vagy margarinnal kikenünk, a tésztát egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 10 percig sütjük.
4. A tejet, a cukrot, a kissé felvert tojásokat, a fűszereket meg a whiskyt a sütőtökpürével

összekeverjük.

5. A masszát az elősütött tésztára öntjük, majd közepes lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) a 26 centisben 50-55 percig, a 24 centisben 60-65 percig sütjük. A torta egy napi állás után sokkal finomabb.

Jó tanács

- A darált háztartási kekszet darált (kávédarálóban őrölt) puha zabpehellyel is helyettesíthetjük.

12 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 266 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.