

Libby'nin Bal Kabağı Turtası

Klasik Libby bal kabağı turtası tarifi. 1950'den beri sevilen geleneksel Şükran Günü tatlısı. Baharatlı dolgu ve pürüzsüz doku.

15 min

HAZIRLIK

55 min

PIŞIRME

1h 10min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 3 bardak şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı karanfil
- 2 yumurta
- 1 bardak süt
- 1 bal kabağı
- 1 bardak krem şanti
- 1 turta hamuru

Yapılışı

1 Prepare for baking

Preheat oven to 425°F (220°C). Place a 9-inch pie crust in a pie pan and crimp the edges.

2 Make spice mixture

Combine 3/4 cup sugar, 1 teaspoon ground cinnamon, 1/2 teaspoon salt, 1/2 teaspoon ground ginger, and 1/4 teaspoon ground cloves in a small bowl. Whisk together until evenly mixed.

3 Prepare filling base

Beat 2 large eggs in a large mixing bowl until well combined. Add 1 can (15 oz) pumpkin puree and the spice mixture, whisking until smooth and no lumps remain.

4 Gradually whisk in 1 can (12 oz) evaporated milk, stirring constantly until the mixture is completely smooth and well blended.

5 Fill and bake

Pour the pumpkin mixture into the prepared pie crust, filling it evenly. Bake at 425°F (220°C) for 15 minutes.

6 Reduce oven temperature to 350°F (175°C) and continue baking for 40-50 minutes, until a knife inserted near the center comes out clean and the filling is set but still slightly jiggly in the very center.

7 Cool completely

Remove from oven and cool on a wire rack for at least 2 hours at room temperature. The filling will continue to set as it cools.

8 Serve

Slice into 8 wedges and serve at room temperature or chilled. Top with whipped cream if desired.

Besin Değerleri

230

KALORI

5g

PROTEIN

36g

KARBONHIDRAT

9g

YAĞ

3g

LİF

22g

ŞEKER

280mg

SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Turta kabuğunu önceden 15 dakika pişirin. Bu, dolgunun kabukla daha iyi bütünleşmesini ve çığ kalmayı önler. Pişirmeden önce kabukların altını çatalla delin.

Tüm malzemeleri oda sıcaklığına getirin. Özellikle yumurta ve süt ürünleri buzdolabından en az 1 saat önce çıkarın. Bu homojen karışım sağlar.

Baharatları önce kendi aralarında karıştırın. Tarçın, zencefil, karanfil ve tuzu ayrı kapta harmanlayıp sonra ana karışıma ekleyin.

Dolguyu aşırı çırpmayın. Köpük oluşmasını önlemek için malzemeleri nazikçe karıştırın. Aşırı çırpma çatlak oluşumuna neden olabilir.

Pişirme süresinde sabırlı olun. İlk 15 dakika yüksek ısıda, sonra alçak ısıda pişirin. Fırın kapağını sık açmayın.

Soğuma sürecini acele ettirmeyin. Turtayı oda sıcaklığında en az 2 saat soğutun, ardından buzdolabına kaldırın.

Servis öncesi dilimi keskin bıçakla kesin. Her dilim arası bıçağı sıcak suyla temizleyin, böylece temiz kesimler elde edersiniz.

Çatlakları krem şanti ile gizleyebilirsiniz. Eğer yüzeyde çatlaklar oluşursa endişelenmeyin, süsleme ile kapatılabilir.