

Tarta de crema de calabaza

Esta sencilla [tarta de crema de calabaza](#) se sirve en una base de masa sablé mantecosa y desmenuzable, en lugar de la tradicional corteza de pastel utilizada en el clásico pumpkin pie americano. El puré de calabaza se prepara desde cero y produce más cantidad de la necesaria para esta receta, por lo que puedes usar el excedente en otros postres de calabaza como pan de calabaza o pastel de calabaza.

Ingredientes para la tarta de crema de calabaza

Sablé (masa de la tarta)

40 g de almendras molidas

300 g de mantequilla

170 g de azúcar glas

1 vaina de vainilla

120 g de huevo entero (aprox. 2 huevos grandes), más 1 clara de huevo adicional

2 g de sal marina

500 g de harina común

Elaboración del sablé

Precalienta el horno a 140°C y tuesta las almendras durante 6 minutos.

Bate la mantequilla hasta que esté suave y ligera. Añade el azúcar glas y mezcla nuevamente.

Abre la vaina de vainilla, raspa las semillas e incorpóralas a la mezcla. Agrega los huevos poco a poco.

Añade la sal, las almendras molidas y la harina, mezclando solo hasta integrar.

Retira la masa de la batidora y termina de mezclar a mano.

Refrigera durante 4 horas.

Extiende la masa y presiónala en un molde para tarta forrado con papel de hornear.

Refrigera la masa toda la noche.

Al día siguiente, precalienta el horno a 160°C. Forra la masa con papel de horno, rellénala con pesos para hornear y hornea durante 15–20 minutos.

Retira los pesos y el papel, pincela con clara de huevo y hornea 5–8 minutos más hasta que esté dorada.

Puré de calabaza

1/4 de calabaza, pelada y cortada en trozos grandes

1/4 cdta. de nuez moscada rallada

3/4 cdta. de mezcla de especias chinas (five-spice)

3/4 cdta. de canela molida

1 pizca de hojas de tomillo fresco

1 pizca de sal

7.5 g de azúcar de caña

Aceite vegetal para cocinar

Elaboración del puré de calabaza



Sube la temperatura del horno a 180°C. Mezcla las especias, el tomillo, la sal y el azúcar.

Rocía los trozos de calabaza con aceite y frota las especias sobre ellos.

Hornea la calabaza en una bandeja durante 40 minutos.

Tritura la calabaza asada en una licuadora potente o Thermomix y deja enfriar.

Crema de calabaza (relleno)

60 g de yema de huevo (aprox. 3 yemas grandes)

10 g de azúcar moscovado

220 g de crema doble (nata espesa)

100 g de azúcar blanca, más extra para caramelizar

40 g de agua

2 g de sal

Crème fraîche (o nata fresca) para servir

Elaboración de la crema de calabaza

Mezcla las yemas, el azúcar moscovado y 40 g del puré de calabaza especiado.

Calienta la crema doble hasta que comience a hervir y añádela a la mezcla de yemas batiendo constantemente.

En una cacerola, calienta el agua con el azúcar a fuego lento, sin revolver, hasta que se disuelva y tome un color de caramelo claro.

Precalienta el horno a 130°C.

Vierte el caramelo caliente en la mezcla de crema y mezcla con una batidora de mano. Añade la sal.

Vierte la mezcla en la base de sablé horneada.

Hornear y servir

Hornea durante 30–40 minutos, hasta que el relleno esté firme pero con un ligero movimiento en el centro.

Deja enfriar completamente.

Espolvorea azúcar sobre la superficie y carameliza con un soplete.

Sirve con una cucharada de crème fraîche.