

# Sütötök torta

## **Hozzávalók a töltelékhez:**

- kb 1 kg sütötök
- 2 e.k tej
- 100 g cukor
- 2 tojás
- 1 m.k karácsonyi fűszerkeverék

## **Hozzávalók a tésztához:**

- 100g Mester gm babapiskóta
- 100g darált dió
- 3 tojásfehérje
- 120g cukor

**A forma kikenéséhez:** margarin és Mester zsemlemorzsa.

## **Elkészítése:**

*Sütötököt megmossuk, félbe vágjuk, magjait kikaparjuk.*

*Közepes hőfokon megsütjük, majd hagyjuk kihűlni.*

*Közben a MESTER babapiskótát és a diót ledaráljuk.*

*A tojásfehérjét habbá verjük, de mielőtt teljesen megkeményedne, a cukrot is beledolgozzuk.*

*A babapiskóta morzsát és a diót beleszórjuk, majd az enyhén kikent, morzsával behintett formába simítjuk.*

*Sütőben 220°C-on 15 percig sütjük. Eközben a sütötököt meghámozzuk és áttörjük.*

*Az így kapott tökpüréhez hozzáadjuk a tejet, a cukrot, a kissé felvert tojásokat, a fűszereket és a konyakor/ rumot.*

*A masszát az elősütött tésztára öntjük, majd előmelegített sütőben 170°C-on 45 percig sütjük.*

*Másnap szeleteljük. NAGYON FINOM!*