

Hokkaidotærte

- 1 portion tærtedej
- 150 gr. koldt smør
- 225 gr. hvedemel
- 2 spsk. flormelis
- ½ tsk. salt
- 1 æggeblomme
- 4 spsk. vand

Fyld:

- 500 gr. hokkaidomos (ca. ½ stor Hokkaido)
- 2 æg
- 140 gr. brun farin
- 1/3 dl piskefløde
- 1 spsk. sød sherry
- 1 tsk. stødt kanel
- ½ tsk. muskatnød
- ½ tsk. ingefær

Tærte dejen samles og hviler koldt, mens fyldet tilberedes.

Hokkaidokødet dampes mørt og moses.

Sukker og æg piskes godt sammen. Heri kommer de øvrige ingredienser og krydderier.

Herefter puttes dejen i en smurt tærteform ca. 28 cm og forbager i ca. 15 min. ved 225°. Nu puttes græskarfyldet i, og tærten færdigbager ved 180° i 30 – 40 minutter, indtil fyldet er fast.

Kan inden serveringen pyntes med spiselige blomster eller bagte butterdejsfigurer.