

Libby'nin Bal Kaba?? Turtas?

Klasik Libby bal kaba?? turtas? tarifi. 1950'den beri sevilen geleneksel ?ükran Güni tatlıs?. Baharatlı? dolgu ve pürüzsüz doku.

15 min

HAZIRLIK

55 min

PI?IRME

1h 10min

TOPLAM

8

PORSIYON

Easy

ZORLUK

Libby'nin Bal Kaba?? Turtas?

Malzemeler

- 3 cup granulated sugar
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp salt
- 1 tsp ginger powder
- 1 tsp clove
- 2 egg
- 1 cup milk
- 1 pumpkin
- 1 cup whipped cream
- 1 pie crust

Yapılı???

- Prepare for baking**

Preheat oven to 425°F (220°C). Place a 9-inch pie crust in a pie pan and crimp the edges.
- 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.
- 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.
- Gradually whisk in 1 can (12 oz) evaporated milk, stirring constantly until the mixture is completely smooth and well blended.**
- Fill and bake**

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

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

puçlar?

Turta kabuunu önceden 15 dakika piirin. Bu, dolgunun kabukla daha iyi bütünleemesini ve çi? kalmay? önler. Piirmeden önce kabuklar?n alt?n? çatalla delin.

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

Baharatlar? önce kendi aralarında karıştırın. Tarçın, zencefil, karanfil ve tuzu ayrı kaptan harmanlayıp sonra ana karışıma ekleyin.

Dolguyu ağız? çırpmayın. Köpük oluşmasını önlemek için malzemeleri nazikçe karıştırın. Ağız? çırpma çatlak oluşumuna neden olabilir.

Piirme süresinde sabırlı olun. İlk 15 dakika yüksek ısıda, sonra alçak ısıda piirin. Fırın kapasını 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 arasına b?çacık sıcak suyla temizleyin, böylece temiz kesimler elde edersiniz.

Çatlaklar? krem ?anti ile gizleyebilirsiniz. Eğer yüzeyde çatlaklar oluşursa endişelenmeyin, süsleme ile kapatılabilir.