

# TARTA ESPECIADA DE CALABAZA Y NUECES CON COBERTURA DE QUESO



## RECETA

\* Ingredientes para tres bizcochos de 18 cm de diámetro:

400 g de harina

130 g de azúcar blanquilla

2 cucharaditas de polvo de hornear (tipo Royal)

2 cucharaditas de bicarbonato sódico

3/4 de cucharadita de sal

1 cucharada de canela

1 cucharadita de jengibre en polvo (la receta original lleva 2 cucharaditas)

1 cucharadita de nuez moscada molida (la receta original lleva 2 cucharaditas)

140 g de azúcar moreno

425 g de puré de calabaza

250 g de aceite de oliva suave

5 huevos XL

75 g de nueces (no estaban en la receta original)

- Precalentar el horno a 165° C, calor arriba y abajo, y cubrir la base de los moldes que vamos a utilizar con papel de horno liofilizado.

- Pelar y cortar la calabaza en trozos. Introducirla en el microondas 6-7 minutos a 800 W. Al acabar comprobar que está hecha pinchando con un tenedor. Si se desprende está en su punto, si se queda en el tenedor introducir unos minutos más. Batir los trocitos cocidos de calabaza con la batidora hasta obtener un puré y dejar este puré escurriendo sobre un colador para que pierda el exceso de agua.

- Tamizar la harina, el azúcar blanquilla, bicarbonato sódico, polvo de hornear, especias y reservar.

- Mezclar el azúcar moreno con un tercio del puré de calabaza y batir con unas varillas eléctricas hasta conseguir una mezcla sin grumos. Añadir el resto del puré, el aceite y seguir batiendo.

- Añadir a la mezcla anterior los huevos de uno en uno, ligeramente batidos hasta que estén integrados.

- Incorporar los ingredientes secos que habíamos reservados en tres veces y batir, sin pasarnos, justo hasta que estén integrados. Si fuera necesario, terminar de integrar a mano suavemente con una espátula de silicona.

- Añadir a la mezcla anterior las nueces desmenuzadas a mano para que luego se noten los trocitos. Mezclar suavemente con la espátula hasta integrar.

- Repartir esta masa por igual entre los tres moldes que habíamos preparado y hornear a 165° C durante unos 45 - 50 minutos hasta que al pinchar con una aguja esta salga limpia.
- Pasado este tiempo sacar del horno y dejar reposar los bizcochos en sus moldes unos diez minutos. A continuación desmoldar sobre una rejilla y envolverlos cuando todavía estén calientes con film transparente.

\* Ingredientes para la cobertura de queso:

250 g de nata para montar (mínimo 35 % de MG)

500 g de queso crema (tipo Philadelphia)

150 g de azúcar glas tamizado (la receta original lleva 200 g)

- Montar la nata y reservar.
- Batir el queso con el azúcar glas tamizado hasta obtener una mezcla uniforme y cremosa.
- Incorporar suavemente con un espátula la nata montada a la mezcla de queso, hasta que esté integrada.

\* Montaje:

- Una vez que los bizcochos estén totalmente fríos nivelarlos con un alambre como [este](#) o con un cuchillo para quitarles la curva superior formada por la cocción.
- Colocar la primera capa de bizcocho con la cara más perfecta hacia arriba y sobre ella 4 ó 5 cucharadas de la crema de queso. Extender la cobertura con una espátula o cuchillo.
- Colocar la siguiente capa de bizcocho y repetir el procedimiento anterior.
- Colocar la última capa de bizcocho con la cara más perfecta hacia arriba y, con la ayuda de una espátula o cuchillo hacemos una primera cobertura de la superficie y los laterales de la tarta. Meter en el frigorífico unos 15 minutos para que la cobertura coja cuerpo y terminar de cubrir aplicando una capa generosa de crema. Conservar la tarta en el frigorífico y sacar unos 15 minutos antes de servir.

### **Aclaración**

- A la hora de cocer la calabaza, si utilizamos el microondas, debemos tener cuidado de no poner unos trozos encima de otros porque los de arriba se harán y los de abajo no. Es mejor utilizar un plato llano y colocar los trozos extendidos. Si es demasiada cantidad para hacerlo de esta forma podemos repetir el procedimiento varias veces.
- Si no tenemos tres moldes podemos utilizar uno más grande pero, deberemos tener en cuenta que el tiempo de cocción aumentará.
- Cuando saco los bizcochos del horno, los dejo reposar unos 10 minutos en el molde pero, pasado ese tiempo los desmoldeo y los envuelvo en film transparente cuando todavía están calientes, sin esperar a que enfríen. De esta forma conseguimos que estén mucho más jugosos y que no pierdan humedad.

- Es mejor hacer los bizcochos el día antes de montar la tarta para que la miga asiente bien.
- Podéis decorar la tarta con lo que se os ocurra. Como mi tarta tenía una temática de Halloween la decoré con unas calabazas hechas en fondant y unos murciélagos hechos con chocolate de cobertura que coloqué justo en el momento de servir la tarta.

**Dificultad:**

Media

**Tiempo de preparación:**

10 minutos cocción calabaza + 20 minutos preparación de los bizcochos + 45 minutos horneado de los bizcochos + 2 horas de enfriado (mejor si se hace de un día para otro) + 10 minutos de preparación de la crema de queso + 10 minutos nivelado bizcochos + 10 minutos montaje tarta.  
Total: aproximadamente 3 hora y 45 minutos.