



Græskartærte

En dejlig blød græskartærte, som er enhver Halloween værdig.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Nov



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

1 stor tærte

Mørdej

300 g hvedemel

$\frac{3}{4}$ dl sukker

$\frac{1}{2}$ tsk fint salt

200 g smør

1 æg

Fyld

Halloween græskar eller hokkaido
græskar/butternut squash

150 g farin

3 æg

1 tsk. stødt kanel

1 tsk. stødt ingefær

$\frac{1}{2}$ tsk. stødt kardemomme

$\frac{1}{2}$ tsk. stødt nellike

1 knsp. Salt

2 dl piskefløde

Æg til pensling

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen, Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Bland hvedemel, sukker og salt.
- 2 Smuldr smørret i melet og saml hurtigt dejen med æg.
- 3 Lad den hvile 30 min. i køleskabet.
- 4 Halvér og udhul græskarret og kom græskarkødet i et ovnfast fad.
- 5 Bag græskarret i ovnen ca. 45 min. til det er mørt.
- 6 Rul dejen ud og læg den i en tærteform, gem den overskydende dej til pynt oven på tærten.
- 7 Skrab græskarkødet ud af skallen og findel 500 g med en stavblender sammen med æg, farin og krydderier.
- 8 Tilsæt fløde og kom det hele i tærtebunden.
- 9 Bag tærten ca. 20 min. nederst i ovnen ved 175°C. Rul resten af dejen ud og udstik som små blomster eller blade. Pensl dem med æg. Pensl tærtekanten med æg og læg blomsterne oven på en anelse taglagt. Bag endnu 20-25 min. og afkøl på rist. Server med is eller flødeskum.



Tip

Gem kernerne fra græskaret og rist dem som en snack.

Se hvordan [her](#).

