**Ciasto z batatów z polewą żurawinową**

**Składniki na ok. 12 porcji:**

70 g zimnego masła

200 g mąki

Sól

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

600 g batatów z USA

1 łyżeczka mielonego cynamonu

1 szczypta mielonej gałki muszkatołowej

1 szczypta mielonych goździków

1/2 łyżeczki mielonego imbiru

1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

1 szczypta mielonego ziela angielskiego

4 jajka (w rozmiarze M)

3 listki żelatyny

150 ml soku żurawinowego

40 g suszonej żurawiny z USA

Cukier puder do posypania

Ponadto:

Mąka do posypania blatu

Tłuszcz i mąka do wysmarowania formy

Sucha fasola do pieczenia „na ślepo”

Forma do tarty (Ø 25 cm)

Folia do żywności

Papier do pieczenia

Ewentualnie folia aluminiowa

**Przygotowanie:**

1. Pokroić masło w kostkę. Stopniowo zmieszać z mąką, 1/2 łyżeczki soli i proszkiem do pieczenia. Mieszając, dolewać 50 ml zimnej wody. Jeśli ciasto będzie zbyt suche, dodać kolejne 1-2 łyżki zimnej wody. Uformować ciasto w kulkę. Zawinąć w folię do żywności i włożyć do lodówki na ok. 1 godzinę.
2. W międzyczasie obrać bataty, umyć i pokroić na kawałki. Gotować przez ok. 20 minut we wrzącej wodzie, następnie zlać wodę i schłodzić bataty.
3. Rozwałkować ciasto na okrągło na oprószonym mąką blacie (ok. 32 cm Ø). Włożyć do natłuszczonej, oprószonej mąką formy na tartę (o średnicy ok. 25 cm). Docisnąć brzegi tarty, ściskając ciasto kciukiem i palcem wskazującym co 2 cm i formując dekoracyjną krawędź. Na ciasto wyłożyć papier do pieczenia. Na papier wysypać suszoną fasolę. W rozgrzanym piekarniku (piekarnik elektryczny: 200°C/ z termoobiegiem: 175°C / gazowy: zob. wskazówki producenta) piec „na ślepo” na drugim poziomie przez ok. 20 minut.
4. W międzyczasie zmiksować na purée bataty z cynamonem, gałką muszkatołową, goździkami, 2 łyżeczkami soli, imbirem, ekstraktem z wanilii, zielem angielskim i jajkami. Wyjąć spód tarty z piekarnika. Usunąć papier do pieczenia i suchą fasolę. Wyłożyć masę z batatów na spód i piec w gorącym piekarniku w tej samej temperaturze przez kolejne 50 minut. Ewentualnie po ok. 40 minutach pieczenia przykryć folią aluminiową. Wyjąć tartę z piekarnika i ostudzić na kratce kuchennej.
5. Rozrobić żelatynę w zimnej wodzie. Podgrzać sok z żurawiny w garnuszku. Dodać żelatynę i rozpuścić ją w gorącym soku. Dodać suszoną żurawinę, rozłożyć na tartę. Studzić przez ok. 30 minut. Oprószyć tartę z batatów cukrem pudrem.

**Czas przygotowania:**  ok. 2 godziny, czas oczekiwania ok. 2 1/2 godziny

**Wartości odżywcze w jednej porcji:**

Energia: 200 kcal/840 kJ

Białko: 5 g

Tłuszcz: 7 g

Węglowodany: 29 g