



Τούρτα κολοκύθα

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60'

Χρόνος
Ψησίματος

18-20

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα κέικ

- Αρχικά φτιάχνουμε το ένα κέικ χρησιμοποιώντας τη μισή δόση από τα υλικά.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τη ζάχαρη, το βούτυρο και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά να αφρατέψει το μείγμα.
- Προσθέτουμε τα αβγά. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα για να βάλουμε το επόμενο.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, ανακατεύουμε και βάζουμε στο μίξερ. Προσθέτουμε την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, το γαρίφαλο, το τζίντζερ, αλάτι, την κολοκύθα και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Βάζουμε το μείγμα σε μια αλευρωμένη και βουτυρωμένη **φόρμα για κέικ 28 εκ. με τρύπα** και ψήνουμε για 50-60 λεπτά.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για το δεύτερο κέικ.

Για το frosting

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, την άχνη, το εκχύλισμα βανίλιας, το **χρώμα ζαχαροπλαστικής** και χτυπάμε με το σύρμα σε μέτρια ταχύτητα για 2-3 λεπτά.
- Μεταφέρουμε σε **σακούλα ζαχαροπλαστικής** και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη διακόσμηση

- Βάζουμε το **πράσινο χρώμα** στη **λευκή ζαχαρόπαστα** και πλάθουμε καλά μέχρι να έχουμε μια πράσινη ζαχαρόπαστα.
- Κόβουμε το ένα τρίτο από τη ζαχαρόπαστα και την πιέζουμε με τα χέρια μας μέχρι να έχουμε μια επίπεδη επιφάνεια για τη βάση από το κοτσάνι. Την υπόλοιπη ζαχαρόπαστα την πλάθουμε σε μπασουναίικι για να κάνουμε το πάνω μέρος από το κοτσάνι. Αφήνουμε στην άκρη.
- Βάζουμε τη **μαύρη ζαχαρόπαστα** στον πάγκο εργασίας μας και την ανοίγουμε με έναν πλάστη περίπου 20 εκ. διάμετρο.
- Σχηματίζουμε το στόμα και 3 τρίγωνα για τα μάτια και τη μύτη, και τα αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σύνθεση

- Κόβουμε τις βάσεις από τα κέικ για έχουν επίπεδη επιφάνεια. Αφήνουμε τα κομμάτια στην άκρη.
- Βάζουμε τρεις λωρίδες λαδόκολλας, σε σχήμα τριγώνου, στη βάση της **πιατέλας σερβιρίσματος μας**.
- Τοποθετούμε το ένα κέικ ανάποδα και απλώνουμε λίγο από το frosting σε όλη την επιφάνειά του.
- Τοποθετούμε από πάνω το άλλο κέικ με την κομμένη επιφάνεια προς τα κάτω. Καλύπτουμε το κενό με τα κομμάτια από τις βάσεις που είχαμε αφήσει στην άκρη.
- Απλώνουμε το υπόλοιπο frosting σε όλη την επιφάνεια της τούρτας. Με ένα κουτάλι κάνουμε κάθετες γραμμές για να σχεδιάσουμε την κολοκύθα.
- Στηρίζουμε στην κορυφή το κοτσάνι με μια οδοντογλυφίδα, τοποθετούμε τα μάτια, τη μύτη, το στόμα και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για τα κέικ

- 800 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 500 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 8 αβγά
- 800 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 2 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.σ. κανέλα
- 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1/2 κ.γ. γαρίφαλο
- 1 κ.σ. τζίντζερ, σε σκόνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κιλό κολοκύθα, τριμμένη και στυμμένη

Για το frosting

- 400 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 400 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.γ. [πορτοκαλί χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

Για τη διακόσμηση

- 50 γρ. ζαχαρόπαστα λευκή
- 1/2 κ.γ. [πράσινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)
- 100 γρ. ζαχαρόπαστα μαύρη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

822 Θερμίδες (kcal)	44.0 Λιπαρά (γρ.)	27.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	98.0 Υδατ/κες (γρ.)
41%	63%	135%	38%
61.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.33 Αλάτι (γρ.)
68%	15%	10%	6%