Dýňový chléb

Ingrédients

· 130g krystalového cukru
· 60g muscovado cukru nebo třtinového cukru
· 20g moučkového cukru
· 2 vejce
· 420g dýňového pyré
· 60g mléka
· 260g mouky
· 4g prášku do pečiva
· 3g jedlé sody
· 5g mleté skořice + trochu na dekoraci
· 1g mletého zázvoru
· 0,5g mletého muškátového oříšku
· 1 špetka soli
· 160g mascarpone
· 100g smetany na šlehání
· 115g másla
· 130g krystalového cukru
· 60g muscovado cukru nebo třtinového cukru
· 2 vejce
· 420g dýňového pyré
· 60g mléka
· 260g mouky
· 4g prášku do pečiva
· 3g jedlé sody
· 5g mleté skořice
· 1g mletého zázvoru
· 0,5g mletého muškátového oříšku
· 1 špetka soli
· 160g mascarpone
· 100g smetany na šlehání
· 20g moučkového cukru

Préparation

1. Určitě znáte banánový chléb, ale co dýňový chléb?

2. Lahodný koláč z dýně a koření, velmi vláčný a pokrytý krémovou polevou z mascarpone, velmi populární ve Spojených státech, kde se dýně hojně používají v sladkých receptech: muffiny, koláče, chleby... Recept je velmi jednoduchý, pokud používáte domácí dýňové pyré, dejte pozor, aby bylo dostatečně husté, ne příliš vlhké, jinak by to mohlo ovlivnit konečnou texturu koláče.

3. Ingredience :Použil jsem dýňové pyré & mletou skořici Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celý web (není affiliate).

4. Seznam ingrediencí : másla krystalového cukru muscovado cukru nebo třtinového cukru moučkového cukru 2 vejce dýňového pyré mléka mouky prášku do pečiva jedlé sody mleté skořice + trochu na dekoraci mletého zázvoru 0, mletého muškátového oříšku 1 špetka soli mascarpone smetany na šlehání Čas přípravy : 25 minut + 1 hodina pečení Na koláč dlouhý 24 cm (udělal jsem koláč 20 cm & 3 muffiny s těmito množstvími) : Koláč : másla krystalového cukru muscovado cukru nebo třtinového cukru 2 vejce dýňového pyré mléka mouky prášku do pečiva jedlé sody mleté skořice mletého zázvoru 0, mletého muškátového oříšku 1 špetka soli Rozpusťte máslo s kořením (skořice, zázvor, muškátový oříšek).

5. Přidejte cukry, poté vejce jedno po druhém.

6. Poté přidejte dýňové pyré, sůl a mléko.

7. Na druhé straně smíchejte mouku, prášek do pečiva a jedlou sodu a prosijte směs.

8. Přidejte suché ingredience do prvního těsta.

9. Nalijte těsto do vymazané a moukou posypané formy nebo vyložené pečicím papírem.

10. Pečte při 160°C po dobu přibližně 50 minut až 1 hodinu podle vašeho trouby, špička nože vloženého do koláče by měla vyjít suchá.

11. Nechte vychladnout a poté vyjměte z formy před polevou.

12. Poleva : mascarpone smetany na šlehání moučkového cukru Trochu mleté skořice Šlehejte smetanu, mascarpone a moučkový cukr, dokud nedosáhnete pevné šlehačky.

13. Naneste polevu na koláč, posypte trochou skořice a vychutnejte si to!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com