

Halloween græskarkage, ahornsirup & pekannødder

Ingrédients

- 110g hakkede pecannødder
- 100g muscovadosukker
- 110g smør
- 80g ahornsirup
- 2 æg
- 100g muscovadosukker
- 40g ahornsirup
- 90g neutral olie
- 60g sødmælk
- 200g naturel yoghurt
- 180g mel
- 5g bagepulver
- 100g fløde
- 2 spiseskefulde ahornsirup

Préparation

1. Om få dage er det Halloween!
2. For dem af jer, der fejrer det og leder efter en nem og hurtig opskrift til jeres dessert den 31.
3. oktober, er I kommet til det rette sted For de andre kan denne opskrift også være en efterårs dessert, som mange vil kunne lide!
4. Jeg havde stillet flere spørgsmål på Instagram for at finde ud af, hvad der interesserede jer som opskrift til lejligheden, så som planlagt er det en blød kage med ahornsirup og kanel, og til dekoration havde I valgt græskar.
5. Jeg gik derfor i gang med en klassisk form og aluminiumsfolie for at skabe en græskarform, uden at købe en form, der kun ville blive brugt én gang om året.
6. Når det kommer til dekoration, kan I også farve flødeskum i orange for et endnu mere græskar-lignende resultat!
7. Ingredienser : Jeg har brugt Norohy vaniljeekstrakt fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
8. Jeg har brugt ahornsirup og pecannødder fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
9. Forberedelsestid: 30 minutter + 35 minutters bagetid + afkøling Til en kageform med en diameter på 20 til 22 cm For at forberede formen: For at lave en græskarform uden at købe en speciel form, tag en rund form.
10. Brug aluminiumsfolie til at skabe den ønskede form (du kan hjælpe dig selv ved at tegne den ønskede form på et papir nedenunder).
11. Læg derefter bagepapir rundt om for at bage kagen.
12. Karamellen med ahornsirup og pecannødder: hakkede pecannødder muscovadosukker smør ahornsirup Sæt alle ingredienserne i en gryde og kog, indtil smørret er smeltet og sukkeret er opløst, men ikke længere.
13. Hæld blandingen i bunden af formen.
14. Vaniljekagen og ahornsirup: 2 æg muscovadosukker ahornsirup neutral olie sødmælk naturel yoghurt mel bagepulver Pisk æggene med sukkeret og ahornsirup.
15. Tilsæt olien, derefter mælken og yoghurten.

16. Tilsæt til sidst melet og bagepulveret.
17. Hæld dejen i formen.
18. Bag i en forvarmet ovn ved 160-170°C i 35 minutter (spidsen af en kniv skal komme ud tør).
19. Lad den køle af, inden du forbereder flødeskum.
20. Flødeskum & afslutninger: fløde 2 spiseskefulde ahornsirup Nogle pecannødder Pisk fløden med ahornsirup, indtil du får flødeskum.
21. Sprøjt flødeskum på kagen, og dekorér derefter med stykker af pecannødder for at efterligne formen af et græskar, inden I nyder det!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com