

Græskar- og chokolade-swirltærte

Ingrédients

- 55g neutral olie
- 110g muscovadosukker eller rørsukker
- 125g rørsukker
- 2 æg
- 60g sødmælk
- 210g græskarpuré
- 180g mel
- 5g bagepulver
- 3g natron
- 3g kanelpulver
- 5g pumpkin spice krydderi
- 20g kakaopulver + 35g sødmælk

Préparation

1. Efter græskartærten er jeg tilbage med (selvfølgelig) en sæsonkage, en marmoreret græskar & chokolade, der er godt farvet, krydret og lækker.
2. Opskriften er super simpel, og kagen forbliver dejlig saftig i flere dage.
3. ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
4. Jeg har brugt Oriado chokolade og kakaopulver fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
5. Forberedelsestid : 30 minutter + 1 time bagetidTil en kage på 20 cm : Ingredienser : neutral olie muscovadosukker eller rørsukker rørsukker 2 æg sødmælk græskarpuré mel bagepulver natron kanelpulver pumpkin spice krydderi kakaopulver + sødmælk Nogle chokoladechips (valgfrit) Opskrift : Bland olien med sukkerne, tilsæt derefter æggene, mælken og melet.
6. Inkorporer melet, bagepulver, natron og krydderier.
7. Bland godt.
8. Tag dej.
9. Tilsæt det sigtede kakaopulver og mælken.
10. Læg dejen skiftevis i en smurt/melbelagt kageform eller beklædt med bagepapir (jeg lavede ag græskardej & chokolade dej).
11. Bag i 1 time til 1 time og 10 minutter (afhængig af din ovn) i en forvarmet ovn ved 160°C.
12. Tag kagen ud af formen og pak den ind i plastfolie, så den bevarer sin saftighed, mens den køler af.
13. Når den er kølet af, kan du glasere den, hvis du ønsker det; i så fald skal du blande smeltet mørk chokolade med neutral olie og hælde glasuren over kagen, der ligger på en rist.
14. Lad det krystallisere, før du nyder det!