Græskarbread (græskarkage)

Ingrédients

· 130g sukker
· 60g muscovadosukker eller rørsukker
· 20g flormelis
· 2 æg
· 420g græskarpuré
· 60g mælk
· 260g mel
· 4g bagepulver
· 3g natron
· 5g kanelpulver + lidt til dekoration
· 1g ingefærpulver
· 0,5g muskatnødspulver
· 1 knivspids salt
· 160g mascarpone
· 100g fløde
· 115g smør
· 130g sukker
· 60g muscovadosukker eller rørsukker
· 2 æg
· 420g græskarpuré
· 60g mælk
· 260g mel
· 4g bagepulver
· 3g natron
· 5g kanelpulver
· 1g ingefærpulver
· 0,5g muskatnødspulver
· 1 knivspids salt
· 160g mascarpone
· 100g fløde
· 20g flormelis

Préparation

1. Du kender helt sikkert bananbrød, men hvad med græskarbrød?

2. En lækker kage med græskar og krydderier, meget saftig og toppet med en cremet glasur af mascarpone, meget populær i USA, hvor de bruger mange græskar i søde opskrifter: muffins, tærte, kage... Opskriften er meget simpel, hvis du bruger hjemmelavet græskarpuré, skal du sørge for, at den er godt tæt, ikke for fugtig, da det kan ændre den endelige tekstur af kagen.

3. Ingredienser :Jeg har brugt græskarpuré & kanelpulver Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).

4. Indkøbsliste : smør sukker muscovadosukker eller rørsukker flormelis 2 æg græskarpuré mælk mel bagepulver natron kanelpulver + lidt til dekoration ingefærpulver 0, muskatnødspulver 1 knivspids salt mascarpone fløde Forberedelsestid: 25 minutter + 1 times bagetid Til en kage på 24 cm lang (jeg har lavet en kage på 20 cm & 3 muffins med disse mængder) : Kagen : smør sukker muscovadosukker eller rørsukker 2 æg græskarpuré mælk mel bagepulver natron kanelpulver ingefærpulver 0, muskatnødspulver 1 knivspids salt Smelt smørret med krydderierne (kanel, ingefær, muskatnød).

5. Tilsæt sukkerne, derefter æggene ét ad gangen.

6. Inkorporer derefter græskarpuréen, saltet og mælken.

7. Separat, bland mel, bagepulver og natron og sigt blandingen.

8. Tilsæt de tørre ingredienser til den første blanding.

9. Hæld dejen i en smurt og melet form eller en form beklædt med bagepapir.

10. Bag ved 160°C i cirka 50 minutter til 1 time, afhængigt af din ovn, spidsen af en kniv, der er indsat i kagen, skal komme ud tør.

11. Lad den køle af, og tag den derefter ud af formen, inden du går videre til glasuren.

12. Glasuren : mascarpone fløde flormelis Lidt kanelpulver Pisk fløden, mascarponen og flormelis, indtil du får en fast flødeskum.

13. Fordel glasuren over kagen, drysset med lidt kanel og nyd!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com