Ψωμί κολοκύθας (κέικ με κολοκύθα)

Ingrédients

• 130g ζάχαρη κρυσταλλική
• 60g ζάχαρη muscovado ή καστανή
• 20g ζάχαρη άχνη
• 2 αυγά
• 420g πουρέ κολοκύθας
• 60g γάλα
• 260g αλεύρι
• 4g baking powder
• 3g μαγειρική σόδα
• 5g κανέλα σε σκόνη + λίγο για διακόσμηση
• 1g τζίντζερ σε σκόνη
• 0,5g μοσχοκάρυδο σε σκόνη
• 1 πρέζα αλάτι
• 160g mascarpone
• 100g πλήρης κρέμα γάλακτος
• 115g βούτυρο
• 130g ζάχαρη κρυσταλλική
• 60g ζάχαρη muscovado ή καστανή
• 2 αυγά
• 420g πουρέ κολοκύθας
• 60g γάλα
• 260g αλεύρι
• 4g baking powder
• 3g μαγειρική σόδα
• 5g κανέλα σε σκόνη
• 1g τζίντζερ σε σκόνη
• 0,5g μοσχοκάρυδο σε σκόνη
• 1 πρέζα αλάτι
• 160g mascarpone
• 100g πλήρης κρέμα γάλακτος
• 20g ζάχαρη άχνη

Préparation

1. Σίγουρα γνωρίζετε το banana bread, αλλά τι γίνεται με το pumpkin bread; Ένα νόστιμο κέικ κολοκύθας με μπαχαρικά, πολύ αφράτο και καλυμμένο με μια κρεμώδη επικάλυψη από mascarpone, πολύ δημοφιλές στις Ηνωμένες Πολιτείες όπου χρησιμοποιούν πολλές κολοκύθες σε γλυκές συνταγές: muffins, πίτα, κέικ… Η συνταγή είναι πολύ απλή, αν χρησιμοποιήσετε σπιτική πουρέ κολοκύθας προσέξτε να είναι καλά πυκνός, όχι πολύ υγρός για να μην αλλάξει την τελική υφή του κέικ.

2. Συστατικά:Χρησιμοποίησα πουρέ κολοκύθας & κανέλα σε σκόνη Koro: κωδικός ILETAITUNGATEAU για 5% έκπτωση σε όλο το site (όχι συνεργάτης).

3. Λίστα αγορών: βούτυρο ζάχαρη κρυσταλλική ζάχαρη muscovado ή καστανή ζάχαρη άχνη 2 αυγά πουρέ

κολοκύθας γάλα αλεύρι baking powder μαγειρική σόδα κανέλα σε σκόνη + λίγο για διακόσμηση τζίντζερ σε σκόνη 0, μοσχοκάρυδο σε σκόνη 1 πρέζα αλάτι mascarpone πλήρης κρέμα γάλακτος Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά + 1 ώρα ψήσιμο Για ένα κέικ 24cm μήκους (έκανα ένα κέικ 20cm & 3 muffins με αυτές τις ποσότητες): Το κέικ: βούτυρο ζάχαρη κρυσταλλική ζάχαρη muscovado ή καστανή 2 αυγά πουρέ κολοκύθας γάλα αλεύρι baking powder μαγειρική σόδα κανέλα σε σκόνη τζίντζερ σε σκόνη 0, μοσχοκάρυδο σε σκόνη 1 πρέζα αλάτι Λιώστε το βούτυρο με τα μπαχαρικά (κανέλα, τζίντζερ, μοσχοκάρυδο).
4. Προσθέστε τις ζάχαρες, στη συνέχεια τα αυγά ένα-ένα.
5. Στη συνέχεια, προσθέστε τον πουρέ κολοκύθας, το αλάτι και το γάλα.
6. Από την άλλη, ανακατέψτε το αλεύρι, τη σκόνη ψησίματος και τη μαγειρική σόδα και κοσκινίστε το μείγμα.
7. Προσθέστε τα ξηρά συστατικά στο πρώτο μείγμα.
8. Ρίξτε τη ζύμη σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα ή σε φόρμα με λαδόκολλα.
9. Ψήστε στους 160°C για περίπου 50 λεπτά έως 1 ώρα ανάλογα με τον φούρνο σας, η άκρη ενός μαχαιριού που θα μπήξει στο κέικ πρέπει να βγει στεγνή.
10. Αφήστε να κρυώσει και μετά ξεφορμάρετε πριν περάσετε στην επικάλυψη.
11. Η επικάλυψη: mascarpone πλήρης κρέμα γάλακτος ζάχαρη άχνη Λίγη κανέλα σε σκόνη Χτυπήστε την κρέμα, το mascarpone και τη ζάχαρη άχνη μέχρι να αποκτήσετε μια σταθερή σαντιγί.
12. Απλώστε την επικάλυψη πάνω στο κέικ, πασπαλίστε με λίγη κανέλα και απολαύστε!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com