Pumpkinkuko

Ingrédients

· 130g da sukero
· 60g da muscovado sukero aŭ vergeo
· 20g da pulvora sukero
· 2 ovojn
· 420g da pumpkumo
· 60g da lakto
· 260g da faruno
· 4g da kemia levado
· 3g da bikarbonato
· 5g da pulvora cinamo + iom por la ornamado
· 1g da pulvora zingibro
· 0,5g da pulvora muskatnuto
· 1 pinĉo da salo
· 160g da mascarpone
· 100g da plena likva krem'
· 115g da butero
· 130g da sukero
· 60g da muscovado sukero aŭ vergeo
· 2 ovojn
· 420g da pumpkumo
· 60g da lakto
· 260g da faruno
· 4g da kemia levado
· 3g da bikarbonato
· 5g da pulvora cinamo
· 1g da pulvora zingibro
· 0,5g da pulvora muskatnuto
· 1 pinĉo da salo
· 160g da mascarpone
· 100g da plena likva krem'
· 20g da pulvora sukero

Préparation

1. Vi certe konas la banana panon, sed kio pri la pumpkin panon?

2. Delikata kuketo kun pumpkumo kaj spicoj, tre mola kaj kovrita per onta glazuro kun mascarpone, tre populara en Usono kie ili uzas multajn kukurbojn en dolĉaj receptoj: mufinoj, tartoj, kuketoj... La recepto estas tre simpla, se vi uzas hejme faritan pumpkumon, zorgu ke ĝi estu tre densa, ne tro humide por eviti ŝanĝi la finfinan teksturon de la kuketo.

3. Ingrediencoj :Mi uzis la pumpkumon & la cinamon en pulvoro Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiĉita).

4. Lista de aĉetoj : da butero da sukero da muscovado sukero aŭ vergeo da pulvora sukero 2 ovojn da pumpkumo da lakto da faruno da kemia levado da bikarbonato da pulvora cinamo + iom por la ornamado da pulvora zingibro 0, da pulvora muskatnuto 1 pinĉo da salo da mascarpone da plena likva krem′ Tempo de preparado : 25 minutoj + 1 horo da bakado Por unu kuketo de 24cm longa (mi faris unu kuketon de 20cm & 3 mufinojn kun ĉi tiuj kvantoj) : La kuketo : da butero da sukero da muscovado sukero aŭ vergeo 2 ovojn da pumpkumo da lakto da faruno da kemia levado da bikarbonato da pulvora cinamo da pulvora zingibro 0, da pulvora muskatnuto 1 pinĉo da salo Fandi la buteron kun la spicoj (cinamo, zingibro, muskatnuto).

5. Aldonu la sukerojn, poste la ovojn unu post la alia.

6. Poste, enmetu la pumpkumon, la salon kaj la lakton.

7. Aliaflanke, miksu la farunon, la levadon kaj la bikarbonaton kaj sivi la miksaĵon.

8. Aldonu la sekajn ingrediencojn al la unua miksaĵo.

9. Versu la paston en buterita kaj farunita formo aŭ enpapera kun bakpapero.

10. Bakumi ĉe 160°C dum ĉirkaŭ 50 minutoj ĝis 1 horo laŭ via forno, la pinto de tranĉilo enmetita en la kuketon devas eliri seka.

11. Lasu malvarmetiĝi kaj poste forigi antaŭ ol pasigi al la glazuro.

12. La glazuro : da mascarpone da plena likva krem′ da pulvora sukero Iom da pulvora cinamo Batetu la kremon, la mascarpone kaj la pulvoran sukeron ĝis vi havas konsistencon de tre firma chantilly.

13. Disvastu la glazuron sur la kuketon, pulvoru per iom da cinamo kaj ĝuu vin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com