

Halloween-kurpitsakakku, vaahterasiiirappi & pekaanipähkinät

Ingrédients

- 110g hakattuja pekaanipähkinöitä
- 100g muscovadosokeria
- 110g voita
- 80g vaahterasiiirappia
- 2 munaa
- 100g muscovadosokeria
- 40g vaahterasiiirappia
- 90g neutraalia öljyä
- 60g täysmaitoa
- 200g luonnonjogurttia
- 180g jauhoja
- 5g leivinjauhetta
- 100g kuohukermaa
- 2 ruokalusikallista vaahterasiiirappia

Préparation

1. Parin päivän päästä on Halloween!
2. Niille teistä, jotka juhlivat sitä ja etsivät helppoa ja nopeaa reseptiä lokakuun 31.
3. päivän jälkiruokaan, olette oikeassa paikassa Muut voivat myös nauttia tästä reseptistä syksyisenä jälkiruokana, joka varmasti miellyttää monia!
4. Olin kysynyt useita kysymyksiä Instagramissa selvittääkseni, mikä resepti teitä kiinnostaa tilaisuuden kunniaksi, joten kuten oli suunniteltu, se on vaahterasiiirappikakku kanelilla, ja koristeluun valitsitte kurpitsan.
5. Aloitin siis perinteisellä muotilla ja foliolla luodakseni kurpitsan muodon ilman, että ostaisin vuokaa, jota käyttäisin vain kerran vuodessa.
6. Koristelun osalta, jos haluatte, voitte myös värjätä kermavaahdon oranssiksi saadaksenne vielä enemmän kurpitsan näköisen lopputuloksen!
7. Ainekset : Käytin Norohy-vaniljaekstraktia Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
8. Käytin vaahterasiiirappia ja pekaanipähkinöitä Korolta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei kumppanuus).
9. Valmistusaika: 30 minuuttia + 35 minuuttia paistoaikaa + jäähdytysKakuvuoalle, jonka halkaisija on 20-22 cm Vuoan valmistamiseen: Jos haluatte tehdä kurpitsan muodon ilman erityistä vuokaa, ottakaa pyöreä vuoka.
10. Käyttäkää foliota luodaksenne haluamanne muoto (voitte piirtää halutun muodon paperille alla avuksi).
11. Sen jälkeen laittakaa leivinpaperia ympäri vuokaa, jotta kakku paistuu.
12. Vaahterasiiirappi- ja pekaanipähkinäkaramelli: hakattuja pekaanipähkinöitä muscovadosokeria voita vaahterasiiirappia Laittakaa kaikki ainekset kattilaan ja keittäkää, kunnes voi on sulanut ja sokeri liennut, mutta ei enempää.
13. Kaada seos vuoan pohjalle.
14. Vanilja- ja vaahterasiiirappikakku: 2 munaa muscovadosokeria vaahterasiiirappia neutraalia öljyä täysmaitoa luonnonjogurttia jauhoja leivinjauhetta Vatkaa munat sokerin ja vaahterasiiirapin kanssa.
15. Lisää öljy, sitten maito ja jogurtti.
16. Sekoita lopuksi jauhot ja leivinjauhe.

17. Kaada taikina vuokaan.
18. Paista esilämmitetyssä uunissa 160-170°C:ssa 35 minuutin ajan (veitsen kärjen tulee tulla ulos kuivana).
19. Anna jäähtyä ennen kermavaahdon valmistamista.
20. Kermavaahto & viimeistely: kuohukermaa 2 ruokalusikallista vaahterasiirappia Muutama pekaanipähkinä Vatkaa kerma vaahterasiirapin kanssa, kunnes saat kermavaahtoa.
21. Pursota kermavaahto kakun päälle ja koristele pekaanipähkinäpalasilla jäljitelläkseen kurpitsan muotoa ennen kuin nautit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com