

Kanelipullakakku

Ingrédients

- 20 cm pitkä kakku:
- 170g pehmeää voita
- 125g muscovadosokeria
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 3 munaa
- 150g jauhoja
- 6g leivinjauhetta
- 35g kermaa
- 25g muscovadosokeria
- 100g philadelphiaa
- 60g tomosokeria

Préparation

1. Ah syksy, putoavat lehdet, laskevat lämpötilat, mutta ennen kaikkea, kaneli!
2. No, jos et pidä siitä, et ole selvästi oikeassa paikassa, mutta niille, jotka kuten minä rakastavat sitä, voin vain suositella, että kokeillette tätä äärimmäisen yksinkertaista mutta herkullista reseptiä, joka on täydellinen kumppani suosikkikuumalle juomallesi tänä vuodenaikana.
3. Olen siis saanut inspiraation kuuluisista kanelipullista, näistä kanelilla maustetuista pullista, joissa on ultra suosittu creamcheese-kuorrutus Pohjois-Euroopassa ja Yhdysvalloissa, ja olen tehnyt yksinkertaisen kakun, joka on hieman vaniljalla maustettu ja täytetty samalla seoksella kuin kanelipullat: voi/sokeri/kaneli ja päällystetty samalla kuorrutuksella.
4. Tuloksena on erittäin pehmeä ja hyvin maustettu kakku!
5. Raaka-aineet :Käytin kanelia Koro: koodi ILETAITUNGATEAU saadaksesi 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
6. Välineet :Kakkuvuoka Valmistusaika: 15 minuuttia + 50 minuuttia paistoaikaa20 cm pitkä kakku: Raaka-aineet : pehmeää voita muscovadosokeria 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia 3 munaa jauhoja leivinjauhetta kermaa Kanelipullatyypinen täyte: voita muscovadosokeria Kanelia maun mukaan, tässä käytin noin ruokalusikallisen Resepti : Sekoita pehmeä voi sokerin ja vaniljan kanssa.
7. Lisää sitten munat yksi kerrallaan, sitten siivilöidyt jauhot ja leivinjauhe.
8. Lopuksi lisää kerma.
9. Kanelipullatyyppisen täytteen valmistamiseksi sekoita pehmeä voi sokerin ja kanelin kanssa.
10. Voitele ja jauhota kakkuvuoka tai vuoraa se leivinpaperilla, vuorottele kakku-taikinan ja kanelivoin kerroksia, ja käytä veistä taikinassa marmoroidaksesi ja integroimalla kanelivoi hieman kakku-taikinaan.
11. Päätä ohuella kerroksella kanelivoi koko kakun pituudelta.
12. Paista esilämmitetyssä uunissa 160°C:ssa 50 minuuttia (veitsi, joka on työnnetty kakkuun, tulee olla kuiva) ja anna sen jäähtyä muutama minuutti ennen kuin kumoat sen.
13. Jotta se säilyttää pehmeytensä, voit kääriä sen muovikelmuun heti kumoamisen jälkeen odottaessasi kuorrutusta.
14. Voit syödä kakun sellaisenaan, mutta jos haluat päästä vielä lähemmäksi kanelipullaa, voit valmistaa tuorejuustokuorrutuksen seuraavilla aineksilla: philadelphiaa tomosokeria Sekoita ainekset hyvin, levitä kuorrutus jäähtyneen kakun päälle ja ripottele päälle kanelia ennen kuin nautit!