

Kurpitsan ja suklaan marmorikakku

Ingrédients

- 55g neutraalia öljyä
- 110g muscovadosokeria tai ruokosokeria
- 125g ruokosokeria
- 2 munaa
- 60g täysmaitoa
- 210g kurpitsasosetta
- 180g jauhoja
- 5g leivinjauhetta
- 3g soodaa
- 3g kanelijauhetta
- 5g pumpkin spice -mausteita
- 20g kaakaojauhetta + 35g täysmaitoa

Préparation

1. Kurpitsapiirakan jälkeen olen taas täällä (tietenkin) kauden kakun kanssa, värikkään, mausteisen ja herkullisen kurpitsa & suklaamarmoroidun kakun.
2. Ohje on todella yksinkertainen ja kakku pysyy hyvin mehevänä useita päiviä.
3. ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
4. Käytin Oriado-suklaata ja kaakaojauhetta Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (affiliate).
5. Valmistusaika: 30 minuuttia + 1h paistoaika 20cm kakulle: Raaka-aineet : neutraalia öljyä muscovadosokeria tai ruokosokeria ruokosokeria 2 munaa täysmaitoa kurpitsasosetta jauhoja leivinjauhetta soodaa kanelijauhetta pumpkin spice -mausteita kaakaojauhetta + täysmaitoa Muutama suklaapala (valinnainen) Ohje : Sekoita öljy sokerin kanssa, lisää sitten munat, maito ja jauhot.
6. Sekoita jauhot, leivinjauhe, sooda ja mausteet.
7. Sekoita hyvin.
8. Ota taikinaa.
9. Lisää siihen siivilöity kaakaojauhe ja maito.
10. Laita taikinat vuorotellen voitelemattomaan/kohotettuun kakkumuottiin (tein 3 kerrosta kurpitsataikinaa & 2 kerrosta suklaataikinaa).
11. Paista 1h - 1h10 (uunistasi riippuen) esilämmitetyssä uunissa 160°C:ssa.
12. Kumoa kakku ja kääri se kelmuun, jotta se säilyttää mehevyytensä jäähtyessään.
13. Kun se on jäähtynyt, voit kuorruttaa sen halutessasi; tässä tapauksessa sekoita sulatettua tummaa suklaata neutraalia öljyä ja kaada kuorrutus kakun päälle ritilälle asetettuna.
14. Anna jähmettyä ennen kuin nautit!