Kurpitsaleipä

Ingrédients

· 130g sokeria
· 60g muscovadosokeria tai ruokosokeria
· 20g tomusokeria
· 2 munaa
· 420g kurpitsasosetta
· 60g maitoa
· 260g jauhoja
· 4g leivinjauhetta
· 3g ruokasoodaa
· 5g kanelijauhetta + vähän koristeeksi
· 1g inkiväärijauhetta
· 0,5g muskottipähkinäjauhetta
· 1 ripaus suolaa
· 160g mascarponea
· 100g täysmaitoa
· 24 cm pitkä kakku (tein 20 cm kakun &amp
· 3 muffinia näillä määrillä):
· 115g voita
· 130g sokeria
· 60g muscovadosokeria tai ruokosokeria
· 2 munaa
· 420g kurpitsasosetta
· 60g maitoa
· 260g jauhoja
· 4g leivinjauhetta
· 3g ruokasoodaa
· 5g kanelijauhetta
· 1g inkiväärijauhetta
· 0,5g muskottipähkinäjauhetta
· 1 ripaus suolaa
· 160g mascarponea
· 100g täysmaitoa
· 20g tomusokeria

Préparation

1. Te tiedätte varmasti banaanikakun, mutta entä kurpitsakakku?

2. Herkullinen kurpitsakakku mausteilla, erittäin mehevä ja pehmeä mascarponekuorrutteen päällä, erittäin suosittu Yhdysvalloissa, missä kurpitsoja käytetään paljon makeissa resepteissä: muffinit, piirakka, kakku... Resepti on erittäin yksinkertainen, mutta jos käytät kotitekoista kurpitsasosetta, varmista, että se on tarpeeksi tiivistä, ei liian kosteaa, jotta kakun koostumus ei muutu.

3. Ainekset:Olen käyttänyt kurpitsasosetta & kanelijauhetta Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5%

alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).

4. Ostoslista: voita sokeria muscovadosokeria tai ruokosokeria tomusokeria 2 munaa kurpitsasosetta maitoa jauhoja leivinjauhetta ruokasoodaa kanelijauhetta + vähän koristeeksi inkiväärijauhetta 0, muskottipähkinäjauhetta 1 ripaus suolaa mascarponea täysmaitoa Valmistusaika: 25 minuuttia + 1 tunti paistoaikaa 24 cm pitkä kakku (tein 20 cm kakun & 3 muffinia näillä määrillä): Kakku: voita sokeria muscovadosokeria tai ruokosokeria 2 munaa kurpitsasosetta maitoa jauhoja leivinjauhetta ruokasoodaa kanelijauhetta inkiväärijauhetta 0, muskottipähkinäjauhetta 1 ripaus suolaa Sulata voi mausteiden (kaneli, inkivääri, muskottipähkinä) kanssa.

5. Lisää sokerit, sitten munat yksi kerrallaan.

6. Sekoita sitten kurpitsasosetta, suolaa ja maitoa.

7. Erikseen sekoita jauhot, leivinjauhe ja ruokasooda ja siivilöi seos.

8. Lisää kuivat aineet ensimmäiseen seokseen.

9. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan tai vuokaan, jossa on leivinpaperi.

10. Paista 160°C:ssa noin 50 minuuttia - 1 tunti uunista riippuen, veitsen kärjen, joka on työnnetty kakkuun, tulee tulla ulos kuivana.

11. Anna jäähtyä ja kumoa ennen kuorruttamista.

12. Kuorrutus: mascarponea täysmaitoa tomusokeria Vähän kanelijauhetta Vaahdota kerma, mascarpone ja tomusokeri, kunnes seoksesta tulee hyvin jämäkkää kermavaahtoa.

13. Levitä kuorrutus kakun päälle, ripottele päälle vähän kanelia ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com