

Halloween pompoentaart, ahornsiroop & pecannoten

Ingrédients

- 110g gehakte pecannoten
- 100g bruine suiker
- 110g boter
- 80g ahornsiroop
- 2 eieren
- 100g bruine suiker
- 40g ahornsiroop
- 90g neutrale olie
- 60g volle melk
- 200g natuurlijke yoghurt
- 180g bloem
- 5g bakpoeder
- 100g volle room
- 2 eetlepels ahornsiroop

Préparation

1. Over een paar dagen is het Halloween!
2. Voor degenen onder jullie die het vieren en op zoek zijn naar een gemakkelijk en snel recept voor jullie dessert op 31 oktober, zijn jullie hier aan het juiste adres. Voor de anderen kan dit recept ook een herfstig dessert zijn dat veel mensen zal bevallen!
3. Ik had verschillende vragen op Instagram gesteld om te weten wat jullie interesseerde qua recept voor de gelegenheid, dus zoals beloofd is het een zachte cake met ahornsiroop en kaneel, en voor de decoratie hadden jullie pompoen gekozen.
4. Ik ben dus aan de slag gegaan met een klassieke ring en aluminiumfolie om een pompoenvorm te creëren, zonder een vorm te kopen die me maar één keer per jaar van pas zou komen.
5. Wat betreft de decoratie, als je wilt, kun je ook de slagroom oranje kleuren voor een nog meer pompoenachtig resultaat!
6. Ingrediënten : Ik heb de vanille-extract Norohy van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
7. Ik heb de ahornsiroop en de pecannoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet-affiliate).
8. Bereidingstijd: 30 minuten + 35 minuten bakken + afkoelen Voor een taartvorm van 20 tot 22 cm in diameter Om de vorm voor te bereiden: Om een pompoenvorm te maken zonder een speciale vorm te kopen, neem een ronde vorm.
9. Gebruik aluminiumfolie om de gewenste vorm te creëren (je kunt je helpen door de gewenste vorm op een papier eronder te tekenen).
10. Leg vervolgens bakpapier rondom om de cake te bakken.
11. De karamel met ahornsiroop en pecannoten: gehakte pecannoten bruine suiker boter ahornsiroop Doe alle ingrediënten in een pan en kook tot de boter gesmolten is en de suiker opgelost, maar niet langer.
12. Giet het mengsel op de bodem van de vorm.
13. De vanillecake met ahornsiroop: 2 eieren bruine suiker ahornsiroop neutrale olie volle melk natuurlijke yoghurt bloem bakpoeder Klop de eieren met de suiker en de ahornsiroop.
14. Voeg de olie toe, gevolgd door de melk en de yoghurt.

15. Voeg ten slotte de bloem en het bakpoeder toe.
16. Giet het beslag in de vorm.
17. Bak in de voorverwarmde oven op 160-170°C gedurende 35 minuten (de punt van een mes moet droog uitkomen).
18. Laat afkoelen voordat je de slagroom bereidt.
19. De slagroom & de afwerking: volle room 2 eetlepels ahornsiroop Enkele pecannoten Klop de room met de ahornsiroop tot je slagroom hebt.
20. Spuit de slagroom op de cake en decoreer met stukjes pecan om de vorm van een pompoen na te bootsen voordat je ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com