

Halloween gresskarkake, lønnesirup og pekannøtter

Ingrédients

- 110g hakkede pekannøtter
- 100g brunt sukker
- 110g smør
- 80g lønnesirup
- 2 egg
- 100g brunt sukker
- 40g lønnesirup
- 90g nøytral olje
- 60g helmelk
- 200g naturell yoghurt
- 180g mel
- 5g bakepulver
- 100g hel fløte
- 2 spiseskjeer lønnesirup

Préparation

1. Om noen dager er det Halloween!
2. For dere som feirer det og leter etter en enkel og rask oppskrift til desserten deres den 31.
3. oktober, er dere på rett sted For andre kan denne oppskriften også være en høstlig dessert som mange vil like!
4. Jeg hadde stilt flere spørsmål på Instagram for å finne ut hva som interesserte dere som oppskrift til anledningen, så som planlagt er det en saftig kake med lønnesirup og kanel, og for dekorasjonen hadde dere valgt gresskar.
5. Jeg satte derfor i gang med en klassisk form og aluminiumsfolie for å lage en gresskarform, uten å kjøpe en form som bare ville bli brukt én gang i året.
6. Når det gjelder dekorasjonen, hvis dere vil, kan dere også farge kremfløten i oransje for et enda mer gresskar-lignende resultat!
7. Ingredienser : Jeg har brukt vaniljeekstrakt fra Norohy fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
8. Jeg har brukt lønnesirup og pekannøtter fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
9. Forberedelsestid: 30 minutter + 35 minutter steketid + avkjølingFor en kakeform med 20 til 22 cm diameter For å forberede formen: For å lage en gresskarform uten å kjøpe en spesiell form, ta en rund form.
10. Bruk aluminiumsfolie for å lage formen du ønsker (du kan hjelpe deg selv ved å tegne den ønskede formen på et papir under).
11. Deretter legger du bakepapir rundt hele kanten for å steke kaken.
12. Karamellen med lønnesirup og pekannøtter: hakkede pekannøtter brunt sukker smør lønnesirup Ha alle ingrediensene i en kjele og kok opp til smøret er smeltet og sukkeret er oppløst, men ikke mer.
13. Hell blandingen i bunnen av formen.
14. Vaniljekaken med lønnesirup: 2 egg brunt sukker lønnesirup nøytral olje helmelk naturell yoghurt mel bakepulver Pisk eggene med sukkeret og lønnesirupen.
15. Tilsett oljen, deretter melken og yoghurten.
16. Til slutt, tilsett melet og bakepulveret.

17. Hell deigen i formen.
18. Stek i en forvarmet ovn på 160-170°C i 35 minutter (spissen av en kniv skal komme ut tørr).
19. La avkjøle før du lager kremfløten.
20. Kremfløten & finishing: hel fløte 2 spiseskjeer lønnesirup Noen pekannøtter Pisk fløten med lønnesirupen til du får en kremfløte.
21. Sprøyt kremfløten på kaken, og dekorér med biter av pekannøtter for å imitere formen av et gresskar før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com