

Marmorkake med gresskar og sjokolade

Ingrédients

- 55g nøytral olje
- 110g muscovadosukker eller brunt sukker
- 125g rårørsukker
- 2 egg
- 60g helmelk
- 210g gresskarpuré
- 180g mel
- 5g bakepulver
- 3g natron
- 3g malt kanel
- 5g pumpkin spice krydder
- 20g kakaopulver + 35g helmelk

Préparation

1. Etter gresskarpaien er jeg tilbake med (selvfølgelig) en sesongkake, en marmorert gresskar & sjokolade godt farget, krydret og deilig.
2. Oppskriften er superenkel, og kaken forblir saftig i flere dager.
3. ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Jeg har brukt Oriado sjokolade og kakaopulver fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Forberedelsestid : 30 minutter + 1 time stekingFor en kake på 20 cm : Ingredienser : nøytral olje muscovadosukker eller brunt sukker rårørsukker 2 egg helmelk gresskarpuré mel bakepulver natron malt kanel pumpkin spice krydder kakaopulver + helmelk Noen sjokoladebiter (valgfritt) Oppskrift : Bland oljen med sukkeret, tilsett deretter eggene, melken og melet.
6. Inkluder melet, bakepulveret, natron og krydderne.
7. Bland godt.
8. Ta av deigen.
9. Tilsett det siktede kakaopulveret og melken.
10. Legg deigene vekselvis i en smurt/melstøvet kakeform eller dekket med bakepapir (jeg laget ag med gresskardeig & ag med sjokolade-deig).
11. Stek i 1 time til 1 time og 10 minutter (avhengig av ovnen din) i en forvarmet ovn på 160°C.
12. Ta kaken ut av formen og pakk den inn i plastfolie for å bevare saftigheten mens den avkjøles.
13. Når den har avkjølt, kan du glasere den hvis du ønsker; i så fall, bland smeltet mørk sjokolade med nøytral olje og hell glasuren over kaken som ligger på en rist.
14. La det krystallisere før du nyter!