

# Gresskar krydderkrempai

## Ingrédients

- 1 gresskar
- 120g smør
- 85g melis
- 225g hvetemel
- 20g kakaopulver
- 50g egg
- 2g fint salt
- 425g gresskarpuré
- 236g kremfløte med 35% fett
- 75g rør sukker
- 230g eggeplommer
- 1 teskje kanelpulver
- 150g cream cheese
- 85g mascarpone
- 15g melis

## Préparation

1. Sommer betyr pumpkin spice!
2. Her er en deilig pai med kakao-bunn og quenelles av mascarpone-cream cheese.
3. Jeg fant denne oppskriften i det siste nummeret av magasinet Fou de Pâtisserie, den er ikke komplisert, men den krever en del hviletid, så oppskriften bør lages dagen før den skal nytes (du kan til og med lage deigen dagen før og la den "tørke" i kjøleskapet hele natten etter at den er formet).
4. En siste ting, hvis jeg skulle gjøre det igjen, ville jeg ha tilsatt mer krydder i kremen (litt vanilje, en større mengde kanel og ingefær.
5. det er opp til deg å se etter din smak!
6. ).
7. Utstyr :Cirkulær form De BuyerPerforert plateKjevleIngredienser :Jeg har brukt gresskarpuré og kanel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
8. Jeg har brukt kakaopulver fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
9. Forberedelsestid: 1t30 + 1t25 steketid + 14t hviletidFor en pai med 25 cm diameter: Jeg har brukt en form med 20 cm diameter, så jeg har multiplisert mengdene med 0,64 for fyllet til paien.
10. Gresskarpuré: Jeg har brukt ferdig gresskarpuré fra Koro.
11. resskar Kutt gresskaret, fjern frøene og stek det i ovnen i omtrent en halvtime ved 180°C, gresskaret skal bli mykt.
12. Kjør deretter kjøttet i en blender for å få en jevn puré og ta ut den nødvendige mengden til oppskriften.
13. Sõt kakao-deig: smør melis hvetemel kakaopulver egg fint salt Bland smør, melis, hvetemel, kakao og salt med en deigkrok (eller med hendene) for å få en smuldrete blanding.
14. Tilsett deretter egget og bland igjen for å danne en homogen ball.
15. Pakk deigen inn i plastfolie og legg den i kjøleskapet i minst 2 timer.
16. Deretter, kjevle deigen til 2 mm tykkelse og legg den i formen.
17. Sett den tilbake i kjøleskapet i minst 2 timer.
18. Gresskarfyll med krydder: gresskarpuré kremfløte med 35% fett rør sukker eggeplommer 1 teskje

kanelpulver 1/4 kje ingefærpulver 1/4 kje nellikpulver 1/4 kje salt Legg gresskarpuréen, fløten, halvparten av sukkeret og krydderne i en kjele.

19. Varm opp blandingen.

20. Pisk eggeplommene med den andre halvdelen av sukkeret.

21. Når blandingen i kjelen begynner å småkoke, hell den over eggene og bland godt, sett deretter til side.

22. Steking: Forstek den søte deigen ved 175°C i omtrent 20 minutter (hvis nødvendig, kan du legge vekter eller kjerner oppå under forsteking).

23. Sil gresskarfyllet og hell det over den forstekte deigen.

24. Stek ved 150°C i 25 minutter.

25. På slutten av steking skal kremen fortsatt være litt rennende, den vil stivne etterpå.

26. La den avkjøle litt og sett den deretter i kjøleskapet over natten.

27. Mascarpone-krem: cream cheese mascarpone melis Bland de tre ingrediensene for å få en homogen blanding og sett i kjøleskapet.

28. Ferdigstilling: QS med gresskarfrø Når paien er helt avkjølt, lag quenelles med mascarpone-kremen og legg dem på toppen.

29. Pynt med noen gresskarfrø før du nyter!