Gresskarbrød

Ingrédients

· 130g sukker
· 60g muscovadosukker eller brunt sukker
· 20g melis
· 2 egg
· 420g gresskarpuré
· 60g melk
· 260g mel
· 4g bakepulver
· 3g natron
· 5g kanelpulver + litt til dekorasjon
· 1g ingefærpulver
· 0,5g muskatnøttpulver
· 1 klype salt
· 160g mascarpone
· 100g hel fløte
· 115g smør
· 130g sukker
· 60g muscovadosukker eller brunt sukker
· 2 egg
· 420g gresskarpuré
· 60g melk
· 260g mel
· 4g bakepulver
· 3g natron
· 5g kanelpulver
· 1g ingefærpulver
· 0,5g muskatnøttpulver
· 1 klype salt
· 160g mascarpone
· 100g hel fløte
· 20g melis

Préparation

1. Du kjenner helt sikkert til bananbrød, men hva med gresskarbrød?

2. En deilig kake med gresskar og krydder, veldig saftig og toppet med en kremet glasur med mascarpone, veldig populær i USA hvor de bruker mye squash i søte oppskrifter: muffins, pai, kake... Oppskriften er veldig enkel, hvis du bruker hjemmelaget gresskarpuré, vær oppmerksom på at den må være godt tykk, ikke for fuktig, ellers kan det endre den endelige teksturen på kaken.

3. Ingredienser:Jeg har brukt gresskarpuré & kanelpulver Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).

4. Handleliste: smør sukker muscovadosukker eller brunt sukker melis 2 egg gresskarpuré melk mel bakepulver natron kanelpulver + litt til dekorasjon ingefærpulver 0, muskatnøttpulver 1 klype salt mascarpone hel fløte Forberedelsestid: 25 minutter + 1 time steking For en kake som er 24 cm lang (jeg laget en kake på 20 cm & 3 muffins med disse mengdene): Kaken: smør sukker muscovadosukker eller brunt sukker 2 egg gresskarpuré melk mel bakepulver natron kanelpulver ingefærpulver 0, muskatnøttpulver 1 klype salt Smelt smøret med krydderne (kanel, ingefær, muskat).

5. Tilsett sukkeret, deretter eggene ett og ett.

6. Inkluder deretter gresskarpuréen, saltet og melken.

7. Separat, bland mel, bakepulver og natron og sikt blandingen.

8. Tilsett de tørre ingrediensene til den første blandingen.

9. Hell deigen i en smurt og melet form eller dekket med bakepapir.

10. Stek ved 160°C i omtrent 50 minutter til 1 time, avhengig av ovnen din, spissen av en kniv satt inn i kaken skal komme ut tørr.

11. La den avkjøles litt før du tar den ut av formen før du går videre til glasuren.

12. Glasuren: mascarpone hel fløte melis Litt kanelpulver Pisk fløten, mascarponen og melisen til du får en godt fast krem.

13. Smør glasuren over kaken, dryss litt kanel over og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com