

Ciasto marmurkowe z dyni i czekolad

Ingrédients

- 55g oleju neutralnego
- 110g cukru muscovado lub brązowego
- 125g cukru trzcinowego
- 2 jajka
- 60g pe not utętego mleka
- 210g puree dyniowego
- 180g maki
- 5g proszku do pieczenia
- 3g sody oczyszczonej
- 3g cynamonu w proszku
- 5g przyprawy do dyni
- 20g kakao w proszku + 35g pe not utętego mleka

Préparation

1. Po ciecie dyniowym, wracam z (oczywiście) sezonowym ciastem, marmurkowym ciastem dyniowym & czekoladowym, dobrze kolorowym, przyprawionym i pysznym.
2. Przepis jest super prosty, a ciasto pozostaje mi w formie przez kilka dni.
3. ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
4. Użyłem czekolady Oriado i kakao w proszku od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
5. Czas przygotowania : 30 minut + 1h pieczeniaDla ciasta o średnicy 20cm : Składniki : oleju neutralnego cukru muscovado lub brązowego cukru trzcinowego 2 jajka pe not utętego mleka puree dyniowego maki proszku do pieczenia sody oczyszczonej cynamonu w proszku przyprawy do dyni kakao w proszku + pe not utętego mleka Kilka kawałków czekolady (opcjonalnie) Przepis : Wymieszaj olej z cukrami, następnie dodaj jajka, mleko i maki .
6. Dodaj maki , proszek do pieczenia, sodę i przyprawę.
7. Dobrze wymieszaj.
8. Odłóż ciasto.
9. Dodaj do niego przesiane kakao w proszku i mleko.
10. Układaj ciasto na przemian w natłuszczonej/mazanej formie do ciasta lub wyłożonej papierem do pieczenia (zrobię 3 warstwy ciasta dyniowego & 2 warstwy ciasta czekoladowego).
11. Piec przez 1h do 1h10 (w zależności od piekarnika) w piekarniku nagrzanym do 160°C.
12. Wyjmij ciasto z formy, a następnie owiń je folią spożywczą , aby zachować swój kształt podczas chłodzenia.
13. Gdy ostygnie, możesz je polukrować , jeśli chcesz; w takim przypadku wymieszaj roztopioną ciemną czekoladę z olejem neutralnym i polej lukrem ciasto po jednej na kratce.
14. Pozwól, aby lukier stwardniał przed zjedzeniem!