Pâine de dovleac (prăjitură cu dovleac)

Ingrédients

· 130g zahăr granulat
· 60g zahăr muscovado sau zahăr brun
· 20g zahăr pudră
· 2 ouă
· 420g piure de dovleac
· 60g lapte
· 260g făină
· 4g praf de copt
· 3g bicarbonat de sodiu
· 5g scorțișoară măcinată + puțin pentru decorare
· 1g ghimbir măcinat
· 0,5g nucșoară măcinată
· 1 vârf de cuțit de sare
· 160g mascarpone
· 100g smântână lichidă întreagă
· 115g unt
· 130g zahăr granulat
· 60g zahăr muscovado sau zahăr brun
· 2 ouă
· 420g piure de dovleac
· 60g lapte
· 260g făină
· 4g praf de copt
· 3g bicarbonat de sodiu
· 5g scorțișoară măcinată
· 1g ghimbir măcinat
· 0,5g nucșoară măcinată
· 1 vârf de cuțit de sare
· 160g mascarpone
· 100g smântână lichidă întreagă
· 20g zahăr pudră

Préparation

1. Cu siguranță cunoașteți banana bread, dar ce ziceți de pumpkin bread?

2. Un delicios tort cu dovleac și condimente, foarte pufos și acoperit cu un glazură cremoasă de mascarpone, foarte popular în Statele Unite, unde folosesc mult dovleac în rețetele dulci: brioșe, plăcintă, tort... Rețeta este foarte simplă, dacă folosiți piure de dovleac făcut în casă, aveți grijă să fie bine dens, nu prea umed, pentru a nu modifica textura finală a tortului.

3. Ingrediente :Am folosit piure de dovleac & scorțișoară măcinată Koro : cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (non afiliat).

4. Lista de cumpărături : unt zahăr granulat zahăr muscovado sau zahăr brun zahăr pudră 2 ouă piure de dovleac lapte făină praf de copt bicarbonat de sodiu scorțișoară măcinată + puțin pentru decorare ghimbir măcinat 0, nucșoară măcinată 1 vârf de cuțit de sare mascarpone smântână lichidă întreagă Timp de preparare : 25 minute + 1 oră de coacere Pentru un tort de 24cm lungime (am făcut un tort de 20cm & 3 brioșe cu aceste cantități) : Tortul : unt zahăr granulat zahăr muscovado sau zahăr brun 2 ouă piure de dovleac lapte făină praf de copt bicarbonat de sodiu scorțișoară măcinată ghimbir măcinat 0, nucșoară măcinată 1 vârf de cuțit de sare Topiți untul cu condimentele (scorțișoară, ghimbir, nucșoară).

5. Adăugați zaharurile, apoi ouăle unul câte unul.

6. Incorporați apoi piureul de dovleac, sarea și laptele.

7. Separat, amestecați făina, praful de copt și bicarbonatul și cerneti amestecul.

8. Adăugați ingredientele uscate la prima compoziție.

9. Turnați aluatul într-o tavă unsă și făinată sau tapetată cu hârtie de copt.

10. Coaceți la 160°C timp de aproximativ 50 de minute până la 1 oră, în funcție de cuptorul dumneavoastră, vârful unui cuțit înfipt în tort trebuie să iasă uscat.

11. Lăsați să se răcească, apoi scoateți din tavă înainte de a trece la glazură.

12. Glazura : mascarpone smântână lichidă întreagă zahăr pudră Puțin scorțișoară măcinată Bateți smântâna, mascarponele și zahărul pudră până obțineți o consistență de frișcă bine fermă.

13. Întindeți glazura pe tort, presărați puțină scorțișoară și bucurați-vă!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com