Tekvicový chlieb

Ingrédients

· 130g kryštálového cukru
· 60g muscovado cukru alebo trstinového cukru
· 20g práškového cukru
· 2 vajcia
· 420g tekvicovej pyré
· 60g mlieka
· 260g múky
· 4g prášku do pečiva
· 3g jedlej sódy
· 5g mletej škorice + trochu na dekoráciu
· 1g mletého zázvoru
· 0,5g mletej muškátovej oriešky
· 1 štipka soli
· 160g mascarpone
· 100g smotany na šľahanie
· 115g masla
· 130g kryštálového cukru
· 60g muscovado cukru alebo trstinového cukru
· 2 vajcia
· 420g tekvicovej pyré
· 60g mlieka
· 260g múky
· 4g prášku do pečiva
· 3g jedlej sódy
· 5g mletej škorice
· 1g mletého zázvoru
· 0,5g mletej muškátovej oriešky
· 1 štipka soli
· 160g mascarpone
· 100g smotany na šľahanie
· 20g práškového cukru

Préparation

1. Určite poznáte banánový chlieb, ale čo tekvicový chlieb?

2. Chutný koláč z tekvice a korenia, veľmi vláčny a pokrytý krémovým polevou z mascarpone, veľmi populárny v Spojených štátoch, kde sa v sladkých receptoch často používajú tekvice: muffiny, koláče, torty... Recept je veľmi jednoduchý, ak používate domácu tekvicovú pyré, dbajte na to, aby bola dostatočne hustá, nie príliš vlhká, aby sa nezmenila konečná textúra koláča.

3. Ingrediencie :Použil som tekvicovú pyré & mletú škoricu Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% zľavu na celý web (nie je to affiliate).

4. Nákupný zoznam : masla kryštálového cukru muscovado cukru alebo trstinového cukru práškového cukru 2 vajcia tekvicovej pyré mlieka múky prášku do pečiva jedlej sódy mletej škorice + trochu na dekoráciu mletého zázvoru 0, mletej muškátovej oriešky 1 štipka soli mascarpone smotany na šľahanie Čas prípravy: 25 minút + 1 hodina pečenia Na koláč dlhý 24 cm (ja som urobil koláč dlhý 20 cm & 3 muffiny s týmito množstvami): Koláč : masla kryštálového cukru muscovado cukru alebo trstinového cukru 2 vajcia tekvicovej pyré mlieka múky prášku do pečiva jedlej sódy mletej škorice mletého zázvoru 0, mletej muškátovej oriešky 1 štipka soli Rozpustite maslo s korením (škorica, zázvor, muškát).

5. Pridajte cukry, potom vajcia jedno po druhom.

6. Potom pridajte tekvicovú pyré, soľ a mlieko.

7. Na druhej strane zmiešajte múku, prášok do pečiva a jedlú sódu a preosejte zmes.

8. Pridajte suché ingrediencie do prvej zmesi.

9. Nalejte cesto do vymasteného a múkou posypaného formy alebo vyloženého papierom na pečenie.

10. Pečte pri 160°C asi 50 minút až 1 hodinu, v závislosti od vašej rúry, špička noža zapichnutého do koláča by mala vyjsť suchá.

11. Nechajte vychladnúť a potom vyklopte pred polevou.

12. Poleva : mascarpone smotany na šľahanie práškového cukru Trochu mletej škorice Šľahajte smotanu, mascarpone a práškový cukor, až kým nedosiahnete konzistenciu pevnej šľahačky.

13. Naneste polevu na koláč, posypte trochou škorice a vychutnajte si to!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com