

Halloweenpumpakaka med lönnsirap och pekannötter

Ingrédients

- 110g hackade pekannötter
- 100g muscovadosocker
- 110g smör
- 80g lönnsirap
- 2 ägg
- 100g muscovadosocker
- 40g lönnsirap
- 90g neutral olja
- 60g helmjök
- 200g naturell yoghurt
- 180g mjöl
- 5g bakpulver
- 100g vispgrädde
- 2 matskedar lönnsirap

Préparation

1. Om några dagar är det Halloween!
2. För er som firar och letar efter ett enkelt och snabbt recept för er dessert den 31 oktober, är ni på rätt ställe
För andra kan detta recept också vara en höstdessert som borde tilltala många!
3. Jag hade ställt flera frågor på Instagram för att ta reda på vad som intresserade er som recept för tillfället, så som planerat är det en mjuk kaka med lönnsirap och kanel, och för dekoren hade ni valt pumpa.
4. Jag satte därför igång med en klassisk form och aluminiumfolie för att skapa en pumpaform, utan att köpa en form som jag skulle använda en enda gång om året.
5. När det gäller dekoren, om ni vill kan ni också färga grädden orange för ett ännu mer pumpaliknande resultat!
6. Ingredienser: Jag har använt vaniljextrakt från Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
7. Jag har använt lönnsirap och pekannötter från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliate).
8. Förberedelsestid: 30 minuter + 35 minuter gräddning + kylning
För en kakform med 20 till 22 cm diameter
För att förbereda formen: För att göra en pumpaform utan att köpa en speciell form, ta en rund form.
9. Använd aluminiumfolie för att skapa den form du vill ha (du kan hjälpa dig själv genom att rita den önskade formen på ett papper under).
10. Sätt sedan bakpapper runt hela kanten för att grädda kakan.
11. Karamellen med lönnsirap och pekannötter: hackade pekannötter muscovadosocker smör lönnsirap
Lägg alla ingredienser i en kastrull och koka tills smöret har smält och sockret har löst sig, men inte mer.
12. Häll blandningen i botten av formen.
13. Vanilkakan och lönnsirap: 2 ägg muscovadosocker lönnsirap neutral olja helmjök naturell yoghurt mjöl bakpulver
Vispa äggen med sockret och lönnsirapen.
14. Tillsätt oljan, sedan mjölken och yoghurten.
15. Tillsätt slutligen mjölet och bakpulvret.
16. Häll smeten i formen.

17. Grädda i den förvärmade ugnen vid 160-170°C i 35 minuter (spetsen av en kniv ska komma ut torr).
18. Låt svalna innan du förbereder grädden.
19. Grädden & avslutningarna: vispgrädde 2 matskedar lönnsirap Några pekannötter Vispa grädden med lönnsirapen tills du får en grädde.
20. Spritsa grädden på kakan, och dekorera sedan med bitar av pekannötter för att efterlikna formen av en pumpa innan ni njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com