

Marmorerad kaka med pumpa och choklad

Ingrédients

- 55g neutral olja
- 110g muscovadosocker eller farinsocker
- 125g rörsocker
- 2 ägg
- 60g helmjölk
- 210g pumpapuré
- 180g mjöl
- 5g bakpulver
- 3g bikarbonat
- 3g malen kanel
- 5g pumpkin spice kryddor
- 20g kakao i pulverform + 35g helmjölk

Préparation

1. Efter pumpapajen är jag tillbaka med (självklart) en säsongskaka, en marmorerad pumpa & choklad som är välfärgad, kryddig och lækker.
2. Receptet är superenkelt och kakan förblir saftig i flera dagar.
3. ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
4. Jag har använt choklad Oriado och kakao i pulverform från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
5. Förberedelse tid : 30 minuter + 1h gräddningFör en kaka på 20cm : Ingredienser : neutral olja muscovadosocker eller farinsocker rörsocker 2 ägg helmjölk pumpapuré mjöl bakpulver bikarbonat malen kanel pumpkin spice kryddor kakao i pulverform + helmjölk Några chokladbitar (valfritt) Recept : Blanda oljan med socker, tillsätt sedan äggen, mjölken och mjölet.
6. Inkorporera mjölet, bakpulvret, bikarbonatet och kryddorna.
7. Blanda väl.
8. Ta av smeten.
9. Tillsätt den siktade kakao och mjölken.
10. Lägg smeterna växelvis i en smord/mjölad kakform eller klädd med bakpapper (jag gjorde ager av pumpasmet & ager av chokladsmet).
11. Grädda i 1h till 1h10 (beroende på din ugn) i en förvärmad ugn på 160°C.
12. Vänd kakan och linda in den i plastfolie så att den behåller sin saftighet medan den svalnar.
13. När den har svalnat kan du glasera den om du vill; i så fall, blanda smält mörk choklad försiktigt med neutral olja och håll glasyren över kakan som ligger på ett galler.
14. Låt kristallisera innan du njuter!