Pumpabröd

Ingrédients

· 130g strösocker
· 60g muscovadosocker eller farinsocker
· 20g florsocker
· 2 ägg
· 420g pumpapurée
· 60g mjölk
· 260g mjöl
· 4g bakpulver
· 3g bikarbonat
· 5g kanelpulver + lite för dekoration
· 1g ingefärspulver
· 0,5g muskotnötspulver
· 1 nypa salt
· 160g mascarpone
· 100g vispgrädde
· 115g smör
· 130g strösocker
· 60g muscovadosocker eller farinsocker
· 2 ägg
· 420g pumpapurée
· 60g mjölk
· 260g mjöl
· 4g bakpulver
· 3g bikarbonat
· 5g kanelpulver
· 1g ingefärspulver
· 0,5g muskotnötspulver
· 1 nypa salt
· 160g mascarpone
· 100g vispgrädde
· 20g florsocker

Préparation

1. Du känner säkert till bananbrödet, men hur är det med pumpabrödet?

2. En läcker kaka med pumpa och kryddor, mycket saftig och toppad med en krämig glasyr av mascarpone, mycket populär i USA där de använder mycket squash i söta recept: muffins, paj, kaka... Receptet är mycket enkelt, om du använder hemgjord pumpapurée, se till att den är riktigt tät, inte för fuktig för att undvika att påverka den slutliga texturen på kakan.

3. Ingredienser :Jag har använt pumpapurée & kanelpulver Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).

4. Inköpslista : smör strösocker muscovadosocker eller farinsocker florsocker 2 ägg pumpapurée mjölk mjöl bakpulver bikarbonat kanelpulver + lite för dekoration ingefärspulver 0, muskotnötspulver 1 nypa salt mascarpone vispgrädde Förberedelsetid: 25 minuter + 1 timmes gräddning För en kaka som är 24 cm lång (jag gjorde en kaka som är 20 cm & 3 muffins med dessa mängder) : Kakan : smör strösocker muscovadosocker eller farinsocker 2 ägg pumpapurée mjölk mjöl bakpulver bikarbonat kanelpulver ingefärspulver 0, muskotnötspulver 1 nypa salt Smält smöret med kryddorna (kanel, ingefära, muskot).

5. Tillsätt socker, sedan äggen ett i taget.

6. Inkorporera sedan pumpapurée, salt och mjölk.

7. Separat, blanda mjölet, bakpulvret och bikarbonatet och sikta blandningen.

8. Tillsätt de torra ingredienserna till den första blandningen.

9. Häll smeten i en smord och mjölad form eller klädd med bakpapper.

10. Grädda i 160°C i cirka 50 minuter till 1 timme beroende på din ugn, spetsen av en kniv som sticks in i kakan ska komma ut torr.

11. Låt svalna och ta sedan ut kakan innan du går vidare till glasyren.

12. Glasyren : mascarpone vispgrädde florsocker Lite kanelpulver Vispa grädden, mascarponen och florsockret tills du får en fast vispad grädde.

13. Bred ut glasyren på kakan, strö över lite kanel och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com