

Marble cake na kalabasa at tsokolate

Ingrédients

- 55g ng neutral na langis
- 110g ng muscovado sugar o vergeoise
- 125g ng cane sugar
- 2 itlog
- 60g ng buong gatas
- 210g ng pumpkin puree
- 180g ng harina
- 5g ng baking powder
- 3g ng baking soda
- 3g ng powdered cinnamon
- 5g ng pumpkin spice
- 20g ng cocoa powder + 35g ng buong gatas

Préparation

1. Matapos ang pumpkin pie, narito na ako muli na may (siyempre) isang seasonal cake, isang marbled na pumpkin & tsokolate na may magandang kulay, maanghang at masarap.
2. Ang resipe ay napakadaling sundan at ang cake ay nananatiling malambot sa loob ng ilang araw.
3. ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
4. Gumamit ako ng Oriado chocolate at cocoa powder mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).
5. Sangkap : ng neutral na langis ng muscovado sugar o vergeoise ng cane sugar 2 itlog ng buong gatas ng pumpkin puree ng harina ng baking powder ng baking soda ng powdered cinnamon ng pumpkin spice ng cocoa powder + ng buong gatas llang chocolate chips (opsyonal) Resipe : Paghaluin ang langis sa mga asukal, pagkatapos ay idagdag ang mga itlog, gatas at harina.
6. Isama ang harina, baking powder, baking soda at mga spices.
7. Paghaluin ng mabuti.
8. Kunin ang ng batter.
9. Idagdag ang sifted cocoa powder at gatas.
10. Ilagay ang mga batter nang alternatibo sa isang buttered/floured cake mold o kaya ay lined with parchment paper (gumawa ako ng ayers ng pumpkin batter & ayers ng chocolate batter).
11. Ilagay sa oven ng 1 oras hanggang 1 oras at 10 minuto (depende sa iyong oven) sa preheated oven sa 160°C.
12. Alisin ang cake mula sa mold at balutin ito sa cling film upang mapanatili ang lahat ng lambot habang lumalamig.
13. Kapag ito ay lumamig na, maaari mo itong lagyan ng glaze kung nais; sa kasong ito, paghaluin ang ng melted dark chocolate nang dahan-dahan kasama ang ng neutral na langis at ibuhos ang glaze sa cake na nakapatong sa isang rack.
14. Hayaan itong mag-crystallize bago mag-enjoy!