Balkabağı ekmeği

Ingrédients

· 130g toz şeker
· 60g muscovado şekeri veya esmer şeker
· 20g pudra şekeri
· 2 yumurta
· 420g balkabağı püresi
· 60g süt
· 260g un
· 4g kabartma tozu
· 3g karbonat
· 5g toz tarçın + süsleme için biraz daha
· 1g toz zencefil
· 0,5g toz muskat
· 1 tutam tuz
· 160g mascarpone
· 100g tam yağlı sıvı krema
· 24 cm uzunluğunda bir kek için (bu miktarlarla 20 cm'lik bir kek ve 3 muffin yaptım) :
· 115g tereyağı
· 130g toz şeker
· 60g muscovado şekeri veya esmer şeker
· 2 yumurta
· 420g balkabağı püresi
· 60g süt
· 260g un
· 4g kabartma tozu
· 3g karbonat
· 5g toz tarçın
· 1g toz zencefil
· 0,5g toz muskat
· 1 tutam tuz
· 160g mascarpone
· 100g tam yağlı sıvı krema
· 20g pudra şekeri

Préparation

1. Bana ekmekini çok iyi biliyorsunuzdur, peki ya balkabağı ekmeği hakkında ne düşünüyorsunuz?

2. Baharatlarla birlikte çok yumuşak ve mascarpone ile krema ile kaplanmış lezzetli bir balkabağı keki, Amerika Birleşik Devletleri'nde oldukça popülerdir; burada tatlı tariflerde çok fazla kabak kullanıyorlar: muffin, tart, kek... Tarif oldukça basit, eğer ev yapımı balkabağı püresi kullanıyorsanız, iyi yoğun olduğundan emin olun, çok nemli olmaması gerekir, aksi takdirde kekin son dokusunu değiştirebilir.

3. Malzemeler :Balkabağı püresi & toz tarçın kullandım Koro : tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı değil).

4. Alışveriş listesi : tereyağı toz şeker muscovado şekeri veya esmer şeker pudra şekeri 2 yumurta balkabağı püresi süt un kabartma tozu karbonat toz tarçın + süsleme için biraz daha toz zencefil 0, toz muskat 1 tutam tuz mascarpone tam yağlı sıvı krema Hazırlama süresi : 25 dakika + 1 saat pişirme 24 cm uzunluğunda bir kek için (bu miktarlarla 20 cm'lik bir kek ve 3 muffin yaptım) : Kek : tereyağı toz şeker muscovado şekeri veya esmer şeker 2 yumurta balkabağı püresi süt un kabartma tozu karbonat toz tarçın toz zencefil 0, toz muskat 1 tutam tuz Tereyağını baharatlarla (tarçın, zencefil, muskat) eritiniz.

5. Şekerleri ekleyin, ardından yumurtaları teker teker ekleyin.

6. Ardından balkabağı püresini, tuzu ve sütü ekleyin.

7. Ayrı bir kapta, unu, kabartma tozunu ve karbonatı karıştırın ve eleyin.

8. Kuru malzemeleri ilk karışıma ekleyin.

9. Hamuru yağlanmış ve unlanmış veya yağlı kağıtla kaplanmış bir kalıba dökün.

10. 160°C'de yaklaşık 50 dakika ile 1 saat arasında pişirin, fırınınıza bağlı olarak, kekin içine batırdığınız bir bıçağın ucu kuru çıkmalıdır.

11. Soğumaya bırakın, ardından kalıptan çıkarın ve glazür işlemine geçin.

12. Glazür : mascarpone tam yağlı sıvı krema pudra şekeri Biraz toz tarçın Kremayı, mascarpone'yi ve pudra şekerini sert bir chantilly kıvamına gelene kadar çırpın.

13. Keki glazür ile kaplayın, üzerine biraz tarçın serpin ve afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com