Kuva Kati Laszka

Kurpitsakakku

’

200 g talvikurpitsaa (esim. jätti-, myski- tai hokkaidokurpitsa)
200 g voita
1 dl (n. 50 g) pekaanipähkinöitä
4 kananmunaa
1,5 dl sokeria
1,5 dl fariinisokeria
4 dl vehnäjauhoja
1 rkl leivinjauhetta
1 tl kanelia
1 tl inkivääriä
1 tl kardemummaa
2 tl vaniljasokeria
kostutukseen omenatäysmehua

Kuorrutus
400 g tuorejuustoa
50 g pehmeää voita
4 dl tomusokeria
2 tl vaniljasokeria
1 tl luomusitruunan raastettua kuorta
tilkka sitruunamehua
(pinnalle pekaanipähkinöitä ja kurpitsansiemeniä)

Halkaise kurpitsat, poista siemenet ja paahda kurpitsaa 200-asteisessa uunissa, kunnes hedelmäliha on pehmeää. Koverra hedelmäliha kulhoon ja soseuta sauvasekoittimella. Voitele ja jauhota kakkuvuoka (halkaisija n. 24 cm).

Sulata voi ja rouhi pähkinät.

Vatkaa munat ja sokerit vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää munavaahtoon yhdessä voisulan kanssa. Lisää pähkinät ja kurpitsasose.

Kaada taikina kakkuvuokaan. Kypsennä kakkua 175-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia tai kunnes se tuntuu keskeltä tikulla koetettaessa kypsältä. Anna kakun jäähtyä hetki, pistele sinne tänne reikiä tikulla ja kostuta kakku omenamehulla. Peitä foliolla ja anna vetäytyä pari tuntia.

Vatkaa tuorejuusto ja voi sekaisin sähkövatkaimella. Lisää sokerit ja mausta sitruunalla. Levitä kuorrutus kakun päälle. Voit myös halkaista kakun ja levittää puolet kuorrutusseoksesta kakun väliin.

Koristele kakku halutessasi pekaanipähkinöillä ja kurpitsansiemenillä.

MAA- JA
KOTITALOUSNAISET