

Gâteau d'Halloween à la citrouille

Des fruits secs, des épices...si vous aimez le carrot cake, alors vous aimerez le pumpkin cake !

environ 16 parts



🕒 up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à manqué ou à charnière démontable de 26 cm Ø

Pour la pâte:

600 gr. de potimarrons
100 gr. de noix
4 oeufs
200 gr. de sucre roux
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel
300 ml d'huile
400 gr. de farine de blé
1,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
1,5 c. à c. de bicarbonate de soude
1 gr. de cannelle moulue
0,5 c. à c. de noix de muscade
100 gr. de raisins secs

Pour le topping:

400 gr. de fromage frais à tartiner (ou cream-cheese)
1 c. à s. de jus de citron
50 gr. de sucre glace

Pour la décoration:

200 gr. de pâte d'amandes
25 gr. de sucre en poudre
colorants alimentaires rouge et jaune

- 1 Beurrez le moule et tapissez-le de papier cuisson. Coupez le potimarron en tranches, retirez les graines, puis râpez la chair à l'aide d'une râpe universelle. Concassez les noix. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, battez les œufs avec les sucres et la pincée de sel pendant env. 2 min. Ajoutez l'huile. Mélangez la farine, la levure, le bicarbonate, la cannelle, la muscade, puis incorporez à la préparation en travaillant au batteur et à vitesse moyenne. Ajoutez les noix, les raisins et le potimarron râpé.

- 3 Versez et répartissez la pâte dans le moule. Placez au four dans le tiers-inférieur et faites cuire :

Position de la grille : Bas

- 4 Retirez la charnière. Retournez le gâteau, retirez le papier cuisson, retournez-le à nouveau et laissez refroidir.

5 Préparation du topping :

Battez le fromage à la fourchette pour l'assouplir, ajoutez le jus de citron et mélangez. Ajoutez le sucre glace tamisé et mélangez bien. Étalez la crème sur le gâteau. Placez au frais.

6 Décoration :

Pétrissez la pâte d'amandes avec le sucre glace. Ajoutez quelques gouttes de colorant jaune et orange jusqu'à obtention d'une pâte orange. Formez un boudin puis découpez 12 petits morceaux. Modelez les morceaux en forme de boule. Faites les tracés à l'aide d'un couteau. Piquez des clous de girofle en guise de tige et d'yeux. Décorez le gâteau avant de servir.

Conseils

- Vous pouvez également couper le gâteau en deux. Étalez la moitié du glaçage au cream-cheese sur un disque, superposez le second puis étalez l'autre moitié de glaçage.