Cake de calabaza con crema de malvavisco

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite suave de oliva: 100 Ml.
Bebida de arroz: 180 Ml.
Clavo en polvo: 1/4 cdita.
Harina: 200 g
Extracto de vainilla: 1 cdita.
Jengibre: 1/4 cdita.
Azúcar moreno: 270 g
Canela En Polvo: 2 y 1/2 cditas.
Huevos: 2 Unidades
Polvo de hornear: 1 y 1/2 cditas.
Puré de calabaza: 240 g

Para rellenar y decorar:

Manteca: 200 g
Azucar glasé: 200 g
Canela: 2 Ramas
Marshmallow Fluff: 1 Pote

Preparación de la Receta

Para comenzar

enmantecamos y enharinamos los tres moldes de 15 cm de di&aacute

- Metro
- También se puede rociar con *manteca* o aceite en spray.
- Luego, batimos el azúcar, el aceite y los huevos hasta conseguir una mezcla homogénea
- Agregamos el puré de **calabaza** y el extracto de vainilla y volvemos a batir.
- A continuación, tamizamos la *harina* con el polvo de hornear y las *especias*, las incorporamos a la mezcla anterior e integramos hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vertemos en la mezcla la bebida de *arroz* y batimos hasta conseguir una mezcla homogénea.

- Repartimos la masa en tres moldes y horneamos a 180ºC durante 25 minutos.
- Pasado el tiempo, retiramos y los dejamos enfriar sobre una rejilla y una vez templados, los desmoldamos.
- Por último, preparamos la **crema** batiendo la *manteca* pomada con el azúcar glasé tamizado hasta obtener una mezcla bien esponjosa
- Una vez que esté lista, le añadimos el bote de fluff y batimos durante cinco minutos más.
- Introducimos la *crema* en una manga con una *boquilla* de estrella y decoramos la torta

Para ello

colocamos la base de bizcocho y la decoramos realizando peque&ntilde

- As estrellas
- Repetimos la operación hasta terminar con todas las capas de la tarta.
- Terminamos con ramas de canela y servimos.

TIP

Para preparar el pur&eacute

- De *calabaza*, primero la asamos en el horno hasta que esté tierna y luego, la pisamos
- No debemos hervirla, ya que absorberá mucha agua durante la cocción y nos quedará un *bizcocho* demasiado denso.
- Si no conseguimos Fluff, podemos sustituirlo por pasta de vainilla o queso *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-de-calabaza-con-crema-de-malvavisco