Kurpitsamokkapalat

|  |
| --- |
| 25 palaa/yli 60 minuuttia |
| ½ (noin 400 g) | Myskikurpitsaa |
| 1 levy (100g) | Tummaa leivontasuklaata 70 % |
| 2 dl | Maitoa |
| 1 dl | Rypsiöljyä |
| 5 dl | Vehnäjauhoja |
| 2 dl | Sokeria |
| 2 tl | Leivinjauhetta |
| 2 tl | Kardemummaa |
| 1 tl | Kanelia |
| ½ tl | Suolaa |
| ¼ tl  | Muskottipähkinää  |
| KUORRUTUS |
| 3 ½ dl | Tomusokeria |
| 50 g | Voita sulatettuna |
| 2-3 rkl | Kahvia |
|  | Oranssia geeliväriä |
| 2 rkl  | Tummaa kaakaojauhetta |
| 1. Kuori myskikurpitsa. Raasta kurpitsa raastimen hienolla terällä ja punnitse mokkapaloja varten 300 g raastetta. Rouhi suklaa veitsellä.
2. Yhdistä isossa kulhosta kurpitsaraaste, maito ja öljy.
3. Sekoita toisessa kulhossa suklaarouhe ja kuivat aineet. Kääntele ne kosteiden aineksien joukkoon.
4. Kaada taikina leivinpaperin päälle reunalliselle uunipellille (noin 30 x 35 cm).
5. Paista+175\*C asteisessa uunissa 25-30 minuuttia tai kunnes levy on tikulla kokeiltaessa kypsä (taikina ei tartu tikkuun kiinni) Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
6. Valmista kuorrutus. Sekoita tomusokeri, voisula ja kahvi keskenään. Ota seoksesta noin ½ dl sivuun ja värjää se oranssilla geelivärillä. Sekoita loppuun kuorrutteeseen kaakaojauhe ja valuta kuorrute kakkulevyn päälle.
7. Valuta oranssia kuorrutetta ruskean päälle raidoiksi ja vedä cocktailtikulla raitoja vastakkaiseen suuntaan, jotta pintaan syntyy marmorikuvio. Anna kuorrutuksen jähmettyä hetki ennen tarjoamista.
 |
| VINKKI!!! Saat oranssia väriä, kun sekoitat ½ tl keltaista ja ¼ tl punaista geeliväriä.  |

