



Halloweenkaker med gresskar



6–7 gresskar

INGREDIENSER

2 x 375 g pakker ferdigkjevlet
butterdeig
1 ss hvetemel
150 g blåbær
2 ts maisenna
120 g hermetisk gresskarpuré
2 store egg
4 ss lyst brunt sukker
1/2 ts kanel
1/2 ts malt ingefær
1 klype allehånde
1 ts vaniljeekstrakt
1 klype salt
2 ss demerarasukker

TILBEREDNING

Forvarm ovnen til CircoTherm® 200 °C og kle to stekebrett med bakepapir. Strø hvetemel på den ene platen med butterdeig (melet gjør at deigen ikke kleber seg sammen). Gjenta for resterende plater og kjevle de gjerne ut litt ekstra hvis de er for tykke.

Bruk en skarp kniv og skjær ut 6–10 gresskarfigurer (en sirkel med en stilk som stikker ut øverst). Får du mye butterdeig til overs, kan du kjevle den ut og bruke den på nytt – husk at du må ha to lag deig når du skal skjære. Har du en kakeutstikker formet som et gresskar, kan du bruke den.

Skill de to lagene med butterdeig og legg det nederste laget på bakeplatene. Hold orden på hvilke figurer (nederste og øverste lag) som hører sammen (ikke nødvendig hvis du bruker kakeutstikker, da blir figurene helt like). Skjær ut små ansikter i de øverste delene. Lag små trekantene til øyne og et takkete smil til munn. Et halvmåneformet smil med én tann ser også bra ut! Tips: Det er enklere å skjære når butterdeigen er kald.

Ha blåbærene i en liten kjele. Mos dem lett og varm opp på middels varme i 4–5 minutter mens du rører og moser med jevne mellomrom, til saften renner ut. Rør ut maisenna i litt kaldt vann og visp blandingen inn i blåbærene for å jevne sausen. Avkjøl i noen minutter mens du lager gresskarfyllet.

Bland gresskarpuré, ett av eggene, brunt sukker, kanel, ingefær, allehånde, vaniljeekstrakt og salt i en bolle. Bruk en skje og legg gresskarblandingen i midten av butterdeigfigurene på bakeplatene. Smør blandingen utover, men la det være igjen en kant på 1 cm. Visp sammen det andre egget og pensle det langs kanten.

Bruk en skje og legg blåbærsausen oppå gresskarblandingen, og deretter butterdeigtoppene øverst. Trykk sammen kantene med en gaffel hele veien rundt. Pensle kakerna med sammenvispet egg og dryss over demerarasukker. Stek pirogene i ovnen i 15 minutter, til de er gylne og blåbærsausen tyter litt ut av øynene og munnen (for ekstra skummel effekt!).