



Halloweenkakor med pumpa och blåbär



6-7 pumpor

INGREDIENSER

2 x 375 g färdigkavlad smördeg
1 msk vetemjöl
150 g blåbär
2 tsk maizena
120 g konserverad pumpapuré
2 stora ägg
4 msk farinsocker
½ tsk kanel
½ tsk mald ingefära
En nypa kryddpeppar
1 tsk vaniljextrakt
En nypa salt
2 msk rörsocker

TILLAGNING

Förvärm ugnen med CircoTherm® 200 °C och ta fram två bakplåtar med bakplåtspapper. Strö på vetemjöl på en av smördegsarken och placera den andra smördegen ovanpå den första (mjölet kommer att förhindra degen från att fastna).

Skär ut 6-10 pumpaformer med en vass kniv (tänk en cirkel med en stjälk som sticker ut från toppen). Om du har mycket deg över kan du rulla ihop dem och återanvända degen - kom bara ihåg att använda två lager när du skär. Du kan även använda en kakform för att skära ut pumporna om du föredrar det.

Separera de två lagren med smördeg. Placera bottenlagret på bakplåtarna. Håll det matchande topplagret i ordning så att du kommer ihåg vilka som passar till bottenlagret (inte nödvändigt om du har använt en kakform eftersom formerna kommer att vara enhetliga. Skär små ansikten på topplagret. Skär små trianglar för ögon och ett taggigt leende för munnen. Ett halvmåneformat leende med en tand ser också bra ut. Tips: Det är lättare att skära om smördegen är kall.

Lägg blåbären i en liten kastrull. Mosa dem lätt och värm på medelhög värme i 4-5 minuter, rör om och mosa regelbundet tills blåbären släpper ut sin vätska. Blanda maizenan med lite kallt vatten, och rör sedan ned i blåbärsblandningen för att få såsen att tjockna. Låt svalna i några minuter medan du gör pumpafyllningen.

Blanda pumpapuré, ett ägg, farinsocker, kanel, ingefära, kryddpeppar, vanilj och salt i en skål. Bred ut pumpablandningen i mitten av bottenlagret på bakplåtarna med en sked och sprid ut. Lämna en kant på 1 cm. Vispa det återstående ägget och pensla det på den 1 cm breda kanten.

Använd en sked och bred blåbärsblandningen ovanpå pumpapurén. Lägg sedan topplagret av smördegen ovanpå. Använd en gaffel för att klämma fast kanterna hela vägen runt. Pensla kakorna med mer ägg och strö över rörsockret.

Placera i ugnen i 15 minuter tills bakverket är gyllene och blåbärssås läcker ut något från ögonen och munnen (för en extra läskig effekt!).