

SQUASHKAGE MED OSTECREME



4-6 pers. ⌚ 60 min

Squashkage

- 2 æg
- 75 g brun farin
- 1 tsk. vaniljesukker
- ¼ dl rapsolie
- 1 tsk. kanel
- 2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. kardemomme
- ¼ tsk. salt
- 150 g. squash
- 130 g. hvedemel

Ostecreme

- 50 g blødt smør
- 120 g flormelis
- 120 g flødeost, naturel
- ½ citron
- 1 tsk. vaniljesukker



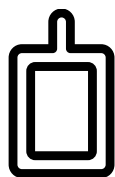
Variation

Du kan erstatte squash med revet græskar. Det giver en lidt sødere smag, men har stadig samme lækre konsistens. Resten af opskriften er præcis den samme.

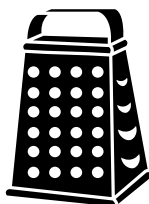
Du kan tilføje nødder til kagen - både i dejen eller ovenpå. Vi vil særlig anbefale hakkede valnødder eller hasselnødder

Squashkage med ostecreme

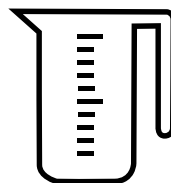
1 lille skærebræt



1 rivejern



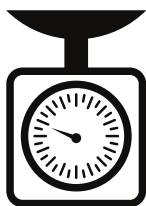
1 decilitermål



2 store knive



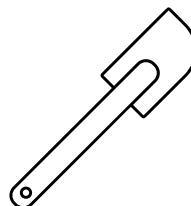
1 køkkenvægt



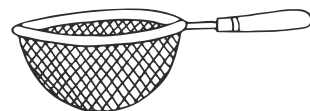
3 teskeer



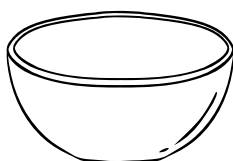
1 dejskraber



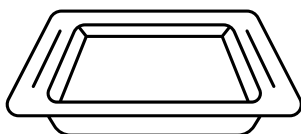
1 si



2 røreskåle



1 ovnfast fad
(20x20 cm)



1 piskeris
eller elpisker



1 urtekniv



SÅDAN GØR I

Squash kage

1. Tænd ovnen på 180 grader, varmluft
2. Pisk æg, brun farin og vaniljesukker luftigt med et piskeris
3. Tilsæt rapsolie, kanel, natron, bagepulver, kardemomme og salt og vend i skålen med en dejskraber
4. Skyl squash og riv den på et rivejern. Vend revet squash i dejen med dejskraberen.
5. Vej dit mel i en skål
6. Placer en si over skålen med dej. Kom lidt melet i sien ad gangen og drys det forsigtigt gennem sien. Vend melet med dejskraberen lidt ad gangen - gentag til du ikke har mere mel
7. Hæld dejen i et ovnfast fad (20 x 20 cm) med bagepapir
8. Bag kagen i ovnen i cirka 30-35 minutter. Tjek kagen med en lille kniv - hvis der ikke er dej på den, er den færdig. Kom den i køleskabet derefter, så den hurtigt kan afkøle
9. Pisk det bløde smør og flormelis luftigt med en elpisker
10. Tilsæt flødeost og pisk igen til cremen er ensartet
11. Riv citronskal fint på et rivejern - pas på du ikke river for meget, så du får det hvide bitre med fra citronen.
12. Vend citronskal og vaniljesukker i cremen med en dejskraber
13. Smag til med citronsaft
14. Smør den lækre ostecreme ud på den afkølede kage og nyd med det samme!

