

Appelsinkage med ingefær og hvid chokolade

Ingredienser

Appelsinkage

- 100 g grahamsmel
- 50 g havregryn
- 100 g mandler
- 1 tsk bagepulver
- 5 æg
- 2 spsk honning
- 4 tsk. ingefærpaste eller 1 tsk. frisk revet ingefær
- 1,5 tsk. kardemomme skal fra 2 øko appelsiner og saft fra 2/3 af den ene appelsin (gem resten af appelsinen til cremen)
- 100 g hvid chokolade

Flødeostecreme

- 100 g flødeost (natural)
- den sidste 1/3 saft fra appelsinen
- hasselnødder og appelsinskal til pynt

Sådan gør du

1. Kom grahamsmel, havregryn og mandler i en blender og kør det til mel
2. Kom bagepulver, æg, honning, ingefærpaste og kardemomme ved
3. Riv skallen fra appelsinerne og kom ved, og pres derefter saften fra
4. Blend det hele godt sammen
5. Hak den hvide chokolade groft og kom ned i dejen
6. Kom det hele i en springform (jeg brugte en slip-let og smurte den derfor ikke)
7. Bag kagen ved 175 grader i 25 minutter, den må gerne være en smule underbagt. Kagen skal nemlig nok nå at sætte sig, efter den kommer ud af ovnen.
8. Lav cremen ved at blande flødeost og appelsinsaft i en skål og smøre det ud over kagen
9. Hak hasselnødderne og drys dem over kagen sammen med lidt ekstra appelsinskal