

Græskarkage med ostecreme

Opskrift til 8-10 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

35 minutter

Samlet tid

55 minutter

Ingredienser

Kage

- 150 g rørsukker
- 100 g smør
- 3 æg
- 280 g græskar (jeg bruger et økologisk hokkaido, da jeg også bruger skralden)
- 1 god tsk. kanel
- 1/2 tsk. kardemomme
- 1 godt nip stødt ingefær
- 1/3 tsk. salt
- 1 tsk. bagepulver
- 200 g mel

Ostefrosting

- 250 g flødeost naturel
- 180 g flormelis
- 1 økologisk eller usprøjtet citron (skallen kun)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft og lad en bageplade stå derinde i midten af ovnen
2. Pisk sukker og smør sammen i en skål
3. Tilsæt æggene og pisk igen.
4. Riv græskar groft og kom i dejen (jeg bruger også skallen)
5. Kom så mel, bagepulver, krydderier og salt i og rør dejen sammen en sidste gang
6. Tag en springform og beklæd den med bagepapir (min måler 22 cm i diameter)
7. Stil kagen ind på bagepladen og lad den bage i ca. 35 minutter – til du kan stikke i den uden at der hænger dej fast.
8. Lad kagen køle af imens du laver din frosting: bland de 3 ingredienser i en skål. Du kan bruge lidt af saften fra citronen også, men ikke for meget, da din glasur bliver for tynd ellers.
9. Kom frosting på den afkølede kage