

Sundere squashkage

Ingredienser

Squashkage

- 15 bløde dadler (dem man køber i en papæske)
- 100 g nødder
- 100 g havregryn
- 1 squash (170 g)
- 1/3 tsk. salt
- 3 æg
- 2 spsk honning
- 1 tsk. bagepulver
- 1/4 tsk stødt ingefær
- 1/4 tsk hvid peber
- 1/2 tsk nelliker
- 1 tsk kardemomme
- 2 spsk kanel

Choko-oste-creme

- 15 bløde dadler
- 2 små spsk. kakao
- 1,5 avocado
- 1 stor spsk. kokosolie eller smør
- 100 g flødeost naturel

Sådan gør du

1. Fjern stenene fra dadlerne og mos dem med en gaffel
2. Kom mandler og havregryn i en blender eller minihakker og kørt rundt, til det er mel
3. Rengør din squash og riv den groft på et rivejern.
4. Bland nu dadlerne, melet og squashen i en skål og tilføj resterende ingredienser.
5. Rør det hele godt sammen og kom det i en springform
6. Bag kagen ved 175 grader i ca. 30 minutter. Tjek med en gaffel om der hænger dej ved, er det ikke tilfældet, er den færdig
7. Lav nu din frosting ved at fjerne stenene fra dadlerne og fra avocadoerne, kom det i en skål sammen med kakao, kokosolie og flødeost. Brug en stavblender eller en minihakker til at få cremen helt blød og lækker.
8. Kom din frosting oven på kagen, når den er kølet lidt ned.
9. Pynt evt. med chokoladedråber og figen som på billedet