Squashkake



Ingredienser

2 dl olje
250 g sukker
3 egg
2 ts vaniljesukker
2 ts kanel
1 ts natron
350 g hvetemel
400 g squash

Glasur:
40 g smør
200 g kremost
300 g melis
0,5 ss lime- eller sitronsaft

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og olje med en stålvisp. Rør inn vaniljesukker, kanel og natron. Ha så inn hvetemelet og rør til deigen er jevn. Bland til slutt inn grovt revet squash (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Pisk sammen alle ingrediensene til ostekremen (bruk romtempererte og myke ingredienser). Fordel ostekremen jevnt over hele kaken.

Tips

Merk at squash skal rives med skallet på.

Kaken er holdbar og saftig lenge. Den kan også fryses.

Se også oppskrift på "Squashkake med nøtter og krydder".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/squashkake