Gresskarkake med kremostfyll



Ingredienser

Kakerøre:
♥ 1 dl nøytral matolje
♥ 200 g sukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 2 dl gresskarpuré (se tips)
♥ 2 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 2 ts Pumpkin Spice (gresskarkrydder) (se tips)

Kremostfyll:
♥ 200 g kremost
♥ 100 g sukker
♥ 2 ss hvetemel
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 egg

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kakerøre:
Visp olje, sukker, gresskarmos, egg og vaniljeekstrakt raskt sammen. I en annen bolle blandes hvetemelet med bakepulver, natron og krydderet.

Ha det tørre i bollen med det våte og bland deigen raskt sammen (ikke rør mer enn nødvendig i deigen for å få den jevn og klumpfri, se tips).

Kremostfyll:
Pisk sammen ingrediensene til kremostfyllet.

Montering:
Smør en avlang brødform (som rommer 1,5 liter) og kle den med bakepapir i bunnen.

Ha først 2/3 av kakerøren i formen. Jevn til overflaten.

Fordel så over kremostfyllet.

Legg resten av kakerøren i klatter oppå kremostfyllet. Bruk en smørekniv til å forsiktig bre kakerøren utover og prøv å dekke kremostfyllet så godt du kan med kakedeigen.

Steking og servering:
Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40-50 minutter. Sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen. Dekk eventuelt over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden dersom du synes at den begynner å bli mørk på toppen selv om den ikke er gjennomstekt inni.

Avkjøl den ferdigstekte kaken en stund før den forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut.

Sikt melis over kaken før den serveres i skiver.

Tips

♥ Gresskarpuré kan kjøpes ferdig, men det er mye bedre å lage din egen! Det trengs ikke så store mengder i denne oppskriften, men ferdiglaget gresskarmos kan oppbevares i kjøleskapet og brukes i **Pumpkin Spice Latte** og ulike typer bakverk (du finner mange varianter **HER** på Det søte liv). Del opp et lite gresskar. Damp gresskarkjøttet i en kjele med litt vann, til bitene har blitt helt møre. Mos bitene med en stavmikser eller i en food processor til en glatt mos.

♥ Her på Det søte liv finner du oppskrift på ferdigblandet **Pumpkin Spice (gresskarkrydder)**. Hvis du ikke vil lage krydderblandingen, men kun bruke krydder til

denne kaken her, erstatter du 2 ts gresskarkrydder med:

1 ts kanel
0,25 ts nellik
0,25 ts ingefær
0,25 ts muskat
0,25 ts allehånde

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i kakerøren etter at du har hatt det tørre i bollen med det våte. Jeg barer rører forsiktig rundt med en slikkepott til deigen er jevn og klumpfri. Slik sørger du for at kaken blir myk og luftig.

♥ Kaken oppbevares kjølig og godt innpakket i plast så den holder seg myk. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresskarkake-med-kremostfyll