Gresskarkake i langpanne med ostekrem

Ingredienser



♥ 4,5 dl gresskarpuré
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1,5 dl brunt sukker
♥ 2 dl rapsolje
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 4 egg
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts salt
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts nellik
♥ 0,25 ts ingefær
♥ 0,25 ts muskat

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 100 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 7 dl melis

Pynt:
♥ 0,5 ts kanel
♥ 24 pekannøtter

Fremgangsmåte

Visp sammen gresskarpuré, sukker, brunt sukker, rapsolje, vaniljeekstrakt og egg. Sikt sammen de tørre ingrediensene: hvetemel, natron, salt, bakepulver og krydder. Bland det tørre med det våte til en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 - 35 minutter. La kaken avkjøles helt før du hvelver den ut av formen og drar av bakepapiret.

Pisk sammen kremost, mykt smør, vaniljeekstrakt og melis til en tykk ostekrem. Smør ostekremen over toppen og kantene på kaken.

Skjær kaken i firkanter. Pynt kakebitene med et dryss kanel og gjerne en hel pekannøtt på hver.

Tips

♥ **Gresskarpuré** kan kjøpes ferdig, men det er mye bedre å lage din egen! Se innlegg **HER**. Ferdiglaget gresskarmos kan oppbevares i kjøleskapet og brukes til ulike oppskrifter.

♥ Bruk olje med nøytral smak i denne kaken, slik som solsikkeolje eller rapsolje.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å få en mest mulig luftig konsistens på kaken. Jeg bruker kun en ballongvisp og rører for hånd.

♥ Følg med på steketiden. Kaken skal blir gjennomstekt, men ikke så mye stekt at den blir tørr. Ovner er forskjellige, så du må sjekke om kaken er gjennomstekt med en kakenål og tilpasse steketiden til din ovn. Dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på overflaten uten at den er gjennomstekt, kan du dekke over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden.

♥ Kakebitene holder seg saftige i flere dager. Oppbevar dem i kjøleskapet og dekk til med plastfolie. Kakebitene er også fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresskarkake-i-langpanne-med-ostekrem