

Græskarkage med vaniljetopping

(12 stk.)

Det skal du bruge:

Dej:

2 æg

100 g sukker, gerne halvdelen som farin

200 g groftrevet græskar uden skræl

50 g havregryn, finvalsede (ca. 1½ dl)

150 g hvedemel (ca. 2½ dl)

2 tsk. bagepulver

1 tsk. stødt kanel

½ tsk. stødt ingefær

¼ tsk. salt

50 g flydende margarine

Topping:

150 g ricotta

1 spsk. flydende honning

1 tsk. vaniljesukker

Sådan gør du:

Pisk æg og sukker sammen, til det er lyst og skummende.

Tilsæt de øvrige ingredienser.

Pisk dejen sammen, og fordel den i en springform 20-22 cm i diameter eller i en lille bradepande.

Bag kagen ved 200° C i ca. 35 min. på midterste ovnrille.

Afkøl kagen på en rist.

Pisk ricotta med honning og vanilje, og smag cremen til.

Pynt kagen med vaniljecremen.

Servering:

Server græskarkage til kaffe eller te.

Variation:

Erstat græskar med gulerod eller squash.

Brug flødeost med højst 17 % fedt i stedet for ricotta.

Opbevaring:

Du kan fryse græskarkage uden vaniljetoppingen.

1 stykke:

Energi 750 kJ/180 kcal

Fedt 7 g – Kulhydrat 23 g - Protein 5 g

Kulhydrat pr. 100 g 32 g

