Squash- og ananaskake



Ingredienser

3 store egg
5 dl sukker
2,5 dl matolje
3 ss vaniljesukker
1 ts bakepulver
1 ts natron
7,5 dl hvetemel
1 liten boks hermetisk ananas
5 dl finrevet squash
2,5 dl valnøtter
1,5 dl rosiner

Fremgangsmåte

Pisk eggene sammen med sukker og matolje i en bakebolle (bruk en ballongvisp). Mos ananasen sammen med ananassaften (bruk gjerne stavmikser). Tilsett.

Bland rosinene sammen med litt av hvetemelet, slik at de blir godt dekket med mel (dette forhindrer at rosinene synker ned til bunnen av kaken under stekingen). Sikt resten av hvetemelet sammen med vaniljesukker, bakepulver og natron. Rør dette inn i deigen. Riv squashen fint (med skallet på) og tilsett. Bland til slutt i hakkede valnøtter og de melete rosinene.

Ha deigen i en liten langpanne (ca 20 x 30 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 175°C midt i ovnen i ca 50 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter, eller i skiver, slik som på bildet.

Tips

1 liten boks hermetisk ananas tilsvarer 227 g hvorav ca 130 g ananas. Husk at også ananassaften i boksen skal tilsettes i kaken.

Kaken kan også stekes i to brødformer à 1,5 liter.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/squash-og-ananaskake