Pumpkin Spice Cake (Krydret gresskarkake med ostekrem)



Ingredienser

Gresskarkake:
♥ 120 g smør
♥ 270 g brunt sukker
♥ 2 store egg
♥ 120 ml kefir
♥ 250 g gresskarpuré (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 ts kanel
♥ 0,25 ts nellik
♥ 0,25 ts ingefær
♥ 0,25 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 200 g hvetemel

Ostekrem:
♥ 250 g kremost
♥ 60 g mykt smør
♥ 2 ss lønnesirup
♥ 400 g melis

Pynt:
♥ 50 g valnøtter (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker luftig. Pisk inn eggene til en luftig smørkrem. Rør inn kefir og gresskarmos (deigen vil skille seg litt, men dette repareres når du har i melet).

Rør inn vaniljeekstrakt. Bland melet med krydder, bakepulver og natron og rør dette inn i deigen.

Fordel deigen i to små, runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 25 - 30 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Pisk sammen romtemperert kremost og mykt smør. Pisk inn lønnesirup og melis til en fluffy ostekrem.

Ta de kalde kakebunnene ut av formene og fjern bakepapiret. Legg dem sammen med ostekrem i mellom (se tips). Fordel resten av kremen jevnt over hele kaken. Dryss eventuelt over fint hakkede valnøtter til slutt.

Tips

♥ Gresskarmos fås kjøpt ferdig på boks i velassorterte matvarebutikker. Jeg foretrekker selvfølgelig å bruke fersk gresskar og lage egen gresskarmos. Del da først opp gresskaret, skrell bitene og fjern alle frø. NB! Det lønner seg å kjøpe små gresskar, for de er kjempeharde å dele opp når de er store. Så kan du enten dampkoke gresskarbitene i en kjele til de er møre, eller du kan bake bitene i ovnen ved 175°C i 30 - 45 minutter, til gresskarkjøttet er mørt. Kjør det myke gresskaret deretter til mos enten med stavmikser eller i en food processor og mål opp 250 g til bruk i denne kaken (tilsvarer ca. 1/2 lite gresskar). Avkjøl gresskarmosen før bruk.

♥ Det er viktig at kakebunnene er helt kalde før de fylles med ostekremen, ellers vil kremen smelte. Det kan også være en idé å sette kaken en stund i kjøleskapet etter at du har fylt den med ostekrem i midten. Dermed blir kremen inni kaken fastere, og kaken blir lettere å dekke med ostekrem uten at bunnene sklir fra hverandre.

♥ Kakebunnene kan fint lages dagen i forveien. Oppbevar de innpakket i plast så de ikke blir tørre. Kaken smaker best samme dag den er fylt med ostekrem, men kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pumpkin-spice-cake-krydret-gresskarkake-med-ostekrem