Gresskarkake i langpanne med sjokoladekrem



Ingredienser

Gresskarkake:
♥ 400 g gresskar (renset vekt)
♥ 1 dl vann
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 250 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 6 egg
♥ 300 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ts kardemomme
♥ 2 ts ingefær
♥ 1 ts muskat

Sjokoladekrem:
♥ 0,5 dl varm, sterk kaffe
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 150 g smør
♥ 500 g melis
♥ 1 dl helmelk

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Start med å koke gresskarmos:
Rens gresskar og mål opp 400 gram. Skjær gresskarkjøttet i mindre biter. Ha bitene i en kjele sammen med brunt sukker og vann.

Kok opp under lokk og la småkoke i ca. 10–15 minutter til gresskarkjøttet er helt mørt.

Mos opp gresskarkjøttet med en gaffel. Avkjøl gresskarmosen.

Gresskarkake:
Pisk mykt, romtemperert smør og sukker til tykk smørkrem.

Pisk inn eggene, ett om gangen.

Bland hvetemel med vaniljesukker, bakepulver og krydderet. Bland dette deretter inn i smørkremen så du får en jevn deig (se tips).

Helt til slutt pisker du raskt inn den avkjølte gresskarmosen.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter.

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Sjokoladekrem:
Ha varm kaffe i en liten kjele. Brekk opp kokesjokoladen i biter og ha i kjelen. La sjokoladen smelte i den varme kaffen. Rør sjokoladen jevn.

Ha mykt, romtemperert smør i en bolle. Tilsett melis og den smeltede sjokoladen. Pisk dette sammen mens du gradvis tilsetter melken.

Pynt:
Løft kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Dekk kaken med sjokoladekrem. Ja, jeg sa at det blir et TYKT lag sjokoladekrem! □□

Pynt med kakestrøssel hvis du vil. Skjær kaken i store, digge kakestykker!

Tips

♥ Jeg bruker Hokkaido gresskar og skjærer bort skallet. Merk at 400 gram er renset vekt.

♥ Jeg bruker Hokkaido gresskar og skjærer bort skallet. Merk at 400 gram er renset vekt.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å sikre at kaken blir myk og saftig og ikke tung og kompakt.

♥ Merk at dette er en temmelig krydret kake. Dersom du ønsker en mildere krydring, kan du redusere mengden kardemomme og ingefær til 1 teskje og muskat til 0,5 teskje.

♥ Vær forberedt på et skikkelig tykt lag sjokoladekrem på denne kaken! □□ Det går fint å halvere oppskriften på sjokoladekrem dersom du ønsker et "normalt" lag sjokoladekrem. Personlig digger jeg kake med masse sjokoladekrem! □□

♥ Kakestykkene kan fryses både med og uten sjokoladekrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresskarkake-i-langpanne-med-sjokoladekrem