Gresskarkake med ostekrem og sjokoladeglasur



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 400 g gresskar (renset vekt, se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 3 egg
♥ 300 g sukker
♥ 2 dl rapsolje
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 2 ts kanel
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts muskat

Ostekrem:
♥ 100 g smør
♥ 200 g kremost
♥ 300 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker

Sjokoladeglasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Kakebunn:
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.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn rapsoljen.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver, natron og krydderet. Bland dette inn i kakerøren.

Vend til slutt inn den avkjølte gresskarmosen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40–45 minutter. Avkjøl kaken og ta den ut av formen.

Ostekrem:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med kremost, melis og vaniljesukker til du får en tykk og luftig ostekrem.

Sjokoladeglasur:
Kok opp kremfløten i en liten kjele.

Ta kjelen av platen og ha oppdelt sjokolade i kjelen. La sjokoladen smelte i den varme fløten.

Rør glasuren jevn.

Montering:
Skjær kaken i 3 jevne kakebunner.

Fordel ostekremen mellom kakebunnene i to lag.

Legg på den siste kakebunnen og dekk hele kaken med sjokoladeglasur.

Dryss på kakestrøssel som pynt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresskarkake-med-ostekrem-og-sjokoladeglasur