

Halloween græskarkage

300 g lys rørsukker
2 dl rapsolie
4 æg
275 g mel
2 tsk. bagepulver (helst økologisk vinstensbagepulver)
½ tsk. salt
1 tsk. natron
3 tsk. kanel
2 tsk. vaniljesukker
350 g fint revet græskar
50 g groft hakket valnødder
50 g groft hakket hasselnødder

Sukker og olie røres sammen og æggene tilsættes et ad gangen. Mel, bagepulver, natron, salt, kanel og vaniljesukker blandes sammen og tilsættes æggemassen sammen med græskar og nødder. Alt røres grundigt sammen og hældes i en smurt springform. Bages ved 175° i ca. 1 time.

Når kagen er kold overtrækkes den med hvid chokoladeglasur.

150 g hvid chokolade
½ dl piskefløde
25 g smør

Chokoladen knækkes i stykker og kommes i en skål sammen med smør og piskefløde. Smeltes i vandbad. Kagen overtrækkes og pyntes alt efter smag og temperament.

Opskrift Lone Fasmer