

SQUASHKAGE

3 æg
2½ dl olie
350 g sukker
300 g revet squash
300 g mel
1 tsk. salt
2 tsk. vaniljesukker
3 tsk. kanel
3 tsk. kakao
¼ tsk. natron
1½ tsk. bagepulver
100 g valnøddekerner (kan undlades)

Topping:

200 g flødeost naturel
125 g blød smør
100 g flormelis
1 tsk. vaniljesukker

Alle ingredienser til kagen blandes og bagen bages i ca. 40-45 min ved 200°.

Topping:

Ingredienserne piskes godt og fordeles på en afkølet kage.

