

Pumpakaka

Den här kakan påminner om morotskaka och är riktigt, riktigt smaskig. Baka den imorgon, så har du något gott till kaffet hela Halloweenhelgen!



Pumpakaka

- 12 bitar
- 3 ägg
- 3 dl rörsocker
- 1 msk kanel
- ½ msk malen ingefära
- ½ msk malen kardemumma
- 1 krm riven muskotnöt
- 3 dl vetemjöl
- 1 msk bakpulver

1 tsk vaniljpulver
4 ½ dl grovriven pumpa (butternut)
1 ½ dl neutral olja

Topping

50 g rumsvarmt smör
1 ½ dl florsocker
Finrivet skal från 1 apelsin (endast det orangea)
200 g cream cheese
Pumpakärnor, torrostade

Sätt ugnen på 175°. Vispa ägg och socker pösigt med elvisp. Blanda de torra ingredienserna i en skål. Skala pumpan med en vass kniv och riv på grova sidan av rivjärnet. Vänd ner de torra ingredienserna, riven pumpa och olja i äggvispet. Häll smeten i en smörad, bröad form med löstagbara kanter (ca 24 cm i diameter). Grädda kakan mitt i ugnen ca 50 minuter. Låt kallna.

Topping: Vispa smör, florsocker och apelsinskal fluffigt. Vänd ner färskosten och rör till en jämn smet. Bred toppingen på kakan och toppa med torrostade pumpakärnor. Pudra kakan med florsocker.