Græskarkage

1 kage

**Ingredienser**

* 300 g [hokkaido](https://www.valdemarsro.dk/tag/hokkaido/) [græskar](https://www.valdemarsro.dk/tag/graeskar/), groftrevet
* 175 g [smør](https://www.valdemarsro.dk/tag/smoer/), stuetempereret
* 100 g sukker
* 75 g brun [farin](https://www.valdemarsro.dk/tag/farin/)
* 175 g [hvedemel](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvedemel/)
* 3 æg
* 2 tsk [bagepulver](https://www.valdemarsro.dk/tag/bagepulver/)
* 1 tsk [kanel](https://www.valdemarsro.dk/tag/kanel/)
* 1/2 tsk [kardemomme](https://www.valdemarsro.dk/tag/kardemomme/), stødt
* 1 knivspids nellike, stødt
* 1/2 tsk salt
* **Frosting**
* 200 g [flødeost](https://www.valdemarsro.dk/tag/floedeost/), naturel
* 3 spsk [ahornsirup](https://www.valdemarsro.dk/tag/ahornsirup/)
* 1 øko [appelsin](https://www.valdemarsro.dk/tag/appelsin/), fintrevet skal
* 50 g [valnødder](https://www.valdemarsro.dk/tag/valnoedder/), hakkede
* 30 g pistaciekerner, hakkede

Tid: 60 minutter

**Fremgangsmåde**

Pisk smør, sukker og brun farin sammen, rør æg og groftrevet græskar i dejen. I en anden skål blandes mel, bagepulver, krydderier og salt.

Rør melblandingen i skålen med smør, sukker, græskar og æg-blandingen.

Fordel dejen i en smurt springform (ca. 24 cm i diameter), evt. beklædt med bagepapir og bag græskarkagen i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i cirka 35-40 minutter.

Græskarkagen køles helt af, inden den pyntes med frosting.

**Frosting**  
Rør flødeost med ahornsirup.

Smør frostingen på kagen, drys med appelsinskal, grofthakkede valnødder og pistaciekerner. Dryp en smule ahornsirup over, inden servering.

Opskriften er til 6 personer