

Light Chocolate Cake

Jeg er virkelig faldet for opskrifterne i Harry Eastwoods lækre kage bog:

<http://mysweetlittlecake.blogspot.dk/2013/06/den-lkreste-gulerodskage.html>

De kager jeg har prøvet indtil videre, har været så lækre og smagfulde, og så er de ovenikøbet fedtfattige. Dvs. så meget som kager nu kan være.

Denne chokoladekage er luftig, fugtig og så utrolig lækker, og til alle slikmunde som gerne vil have noget sødt uden alle kalorierne er denne et hit!

(Ps. Se hvordan kagen rigtigt skal se ud, sådan oprindeligt, på linket ovenfor)

Ca. 12 portioner

Du skal bruge:

3 æg

160 g rørsukker

200 g skrællet og revet butternut squash

120 g rismel

3 tsk god kakaopulver

80 g mandelmel

1 tsk bagepulver

1 tsk natron

1/4 tsk salt

125 ml kærnemælk

Til frosting:

50 g usaltet smør, stuetemp.

200 g flormelis

50 g mascarpone

4 tsk kakaopulver

knivspids salt

evt. roser til pynt

Du skal desuden bruge 2 bageforme a 18 cm i diameter x 5 cm dybe

Sådan gør du:

1. Forvarm ovnen til 180 grader. Smør bageformene, eller dæk dem evt. med bagepapir.
2. Pisk æg og sukker i en skål i 4 min til det bliver let og luftigt.
3. Rør butternut squash, rismel, kakao, mandelmel, bagepulver, natron og salt i skålen. Tilsæt til sidst kærnemælken og bland det hele godt sammen.
4. Hæld blandingen i de 2 skåle, så de er jævnt fordelt.
5. Bag kagerne i ovnen i 30 min. Lad dem derefter afkøle.
6. Mens kagerne bager kan du lave frostingen. Men sørg for at kagerne er kølet helt af inden det bliver fordelt ovenpå. Bland først smør og flormelis. Tilsæt til sidst de resterende ting og pisk hårdt til det er en lækker masse.
7. Køl frostingen ned i 15 min. Når den er færdig skal den piskes op en sidste gang, og kan derefter fordeles mellem lagene og på toppen af kagen.