

Pumpakaka i långpanna med vit topping



Den här saftiga kakan med pumpa och cream cheese-topping bakar du i långpanna och skär i rutor.

Ingredienser till 12 bitar

4 ägg
4 dl strösocker
2 dl rapsolja
200 g pumpa - till exempel muscat, skalad och grovriven
1 citron - finrivet skal
4 dl vetemjöl
1 msk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
2 tsk kanel - mald

Topping

300 g färskost - till exempel Philadelphia
3 dl florsocker
1 msk citronsaft - färskpressad

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa ägg och socker vitt och poröst i en bunke. Tillsätt olja, pumpa och citronskal. Blanda mjölet med bakpulver, vaniljsocker, kanel. Rör ner och vispa i det i äggsmeten.

Häll och bred ut smeten i en långpanna, cirka 30 x 20 cm, klädd med bakplåtspapper.

Grädda kakan mitt i ugnen cirka 30 minuter, eller tills den är genomgräddad, känn med provsticka. Låt den kallna i formen.

Vispa upp cream cheese i en bunke. Sikta i florsocker och vispa ihop. Tillsätt citronsaften.

Bred glasyren på kakan och låt stå kallt cirka 1 timme. Skär i rutor.

Serverades till månadsmötet 2022-10-10

Mvh Elisabeth Stockman