

# SQUASHKAGE MED FLØDEOSTGLASUR

Den dejlige smag af squash og sødt bagværk forenes formidabelt i denne squashkage, som har en god, svampet konsistens, varieret med sprøde stykker af hakkede mandler. Den toppes med en drøm af cremet flødeostglasur.

Til

## Dej

- 5 dl squash
- 2 ½ dl mandler
- 3 æg
- 500 g sukker
- 2 ½ dl olie
- 300 g mel
- ¼ tsk bagepulver
- 2 tsk natron
- 1 tsk salt
- 2 tsk vaniljesukker
- 3 tsk kanel

## Flødeostglasur

- 200 g flødeost
- 120 g smør
- 180 g flormelis
- 2 tsk vaniljesukker

Riv squashen groft.

Hak mandlerne groft (der kan også bruges hasselnødder, valnødder eller pecannødder).

Æg, sukker og olie piskes eller røres sammen.

Bland mel, bagepulver, natron, salt, vaniljesukker og kanel, og sigt det i æggemassen.

Tilsæt squash og mandler.

Hæld dejen i en smurt form. Bag squashkagen i ca. 50 minutter ved 200 grader.

Rør ingredienserne til flødeostglasuren

sammen (bedst med en elpisker).

Kom glasuren på kagen, når denne er afkølet.

