

# Glutenfri græskarkage med mandler

16 - 20 portioner



Op til 25 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

bradepande; 20 x 30 cm  
rivejern

### Glutenfri græskarkage:

300 g hokkaido græskar  
5 æg str. M/L  
70 ml agavesirup  
1 knsp. salt  
250 g Dr. Oetker Mandelmel  
3 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
½ tsk. stødt kanel  
1 spsk. majsstivelse

### Hvid chokolade topping:

150 g hvid chokolade , til overtræk  
2 spsk. solsikkeolie  
½ - 1 tsk. Dr. Oetker Concentrated  
Green Colour  
15 g græskarkerner , hakket

Tænd ovnen på 165 °C traditionel varme eller 155 °C varmluft.

## 1 Glutenfri græskarkage:

Riv græskarret groft. Kom græskar i en skål og tilsæt æg, agavesirup, salt, mandelmel, bagepulver, kanel og majsstivelse. Rør blandingen godt sammen.

Beklæd en bradepande (20 x 30 cm) med bagepapir. Fordel kagedejen jævnt i formen. Bag kagen midt i ovnen i ca. 30 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen køle helt af.

## 2 Hvid chokolade topping:

Smelt den hvide chokolade over vandbad eller i mikrobølgeovn. Rør herefter olie og Concentrated Green Colour i.

Tag den afkølede græskarkage ud af formen. Hæld chokoladen udover kagen og fordel den jævnt over toppen. Drys med hakkede græskarkerner.