

Græskarkage

Ingredienser

- 1 Hokkaido græskar (4 dl. Most græskarkød)
- 10 store saftige dadler uden sten (Bam dadler fra Coop er fine og friske, men ikke øko)
- 4 æg
- 1 tsk. Natron
- 1 tsk. Kanel (evt. lidt ingefær og eller allehånde – smag og behag;-))
- 2 ½ dl. Fint kokosmel
- ½ dl. Kokosolie / fedt
- 1 dl. Groft hakkede valnødder (den kan sagtens trække flere)
- 1 dl. Rosiner
- Evt. en knivside Salt

Sådan gør du:

Skær Hokkaido-græskaret i både og rens det for kerner. Bag det 20-25 min. ved 200 grader, til kødet er mørt. Skrab græskarkødet ud af skrællen og mos kødet i en skål for sig. Tag 4 dl. Græskarmos over i en anden skål og bland det med kokosolien. Lad det stå og hvile, mens de andre ingredienser forberedes.

Mos dadlerne til en ensartet masse. Tilsæt kanel (og ønskede krydderier), natron, groft hakkede valnødder og rosiner og bland det godt igennem.

Bland daddelmassen og græskarmosen sammen.

Del æggeghvider og blommer og bland blommerne i dejen. Tilsæt kokosmel og bland det hele godt sammen.

Pisk æggeghviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen.

Kom dejen i en smurt brødform (eller anden form) – dejen minder meget om en tung kartoffelmos.

Bag den ved 160 grader i ca. 75 min.

