

Falsk ostkaka med saffran och ägg

Denna kaka blir faktiskt god och lik vanlig ostkaka. Jag gillar saffran men man behöver inte ha saffran i kakan ifall man inte vill. Den blir god ändå.

0,5 kg squash, skalad och urkärnad
alternativt 100 g rå finriven fryst squash
2 ägg
0,5 dl socker
2 msk siktad dinkel/vetemjöl
2,5 dl havremjölk
1 mald bittermandel
25 g malda sötmandlar
25 g grovhackade sötmandlar
1 nypa salt
2 tsk kardemumma nymortlad
1 tsk mald kanel
0,5 g saffran



Stöt saffran tillsammans med litet av strösockret och lägg i blöt i litet av havremjölken, gärna i kylskåp ett dygn före så smaken hinner utvecklas. Skär squashen i bitar och koka den mjuk i vatten. Låt den rinna av väl och mixa den slät. Låt svalna.

Rör ihop ägg och socker och tillsätt de övriga ingredienserna. Smeten är väldigt lös och ska vara det. Grädda i smord form i 200 grader i ca 45 min. En limpform går bra, då kan man skära kakan i skivor när man serverar.

Servera med vispad grädde/kokosgrädde och sylt, gärna hallonsylt.

Tips: Denna kaka blir enligt min erfarenhet bäst med vanlig sommarsquash. Jag har provat med en squash som heter Libanese White (se bilden nedan) som man kan äta som sommarsquash medan skalet fortfarande är mjukt men som man kan spara länge när skalet blir hårt och som då blir pumpalik. Jag hade hoppats att den skulle passa till falsk ostkaka på vintern när man inte har någon sommarsquash, men det blev tyvärr inte gott. Det smakade för mycket pumpa. Däremot gick det bra med musselsquash (se bilden nedan) som också kan förvaras flera månader i rumstemperatur. Jag lagade till den i slutet av december.

Jag har även provat en enklare variant när jag istället för att koka pumpan och mosa den har tagit rå, finriven sommarsquash som jag hade i frysen, krama ur vätskan och sedan röra ner squashen i smeten. I övrigt följde jag receptet som vanligt. Det blir en mindre ostkaka, typ 2 portioner, och något fastare, vilket jag tycker är en fördel.

Mindre vattnig med mer smak.

Jag har provat att byta ut äggen mot äggersättning, men det blir inte lika bra. Kakan får inte rätt konsistens och blir mer som bakad gröt.

Vanlig hallonsylt är gott till saffran, men jag tycker det blir ännu litet godare om man tar frysta osockrade hallon och kokar dem litet snabbt och efter kokningen rör ner litet agavesirap eller honung. Det blir en syrlig och frisk hallonsås som jag tycker framhäver saffranssmaken på ett fint sätt.

Suzanne Gundler



Den ljusgröna squashen längst upp är "Libanese White."

De gula sommarsquasharna tror jag är "Gold Rush."

Den vita är en musselsquash, "Scallopini."

Och sen har det smugit sig ner ett par växthusgurkor bland squashen, "Deltastar."