

Sötpotatiskaka (12 bitar)

En granne knackade på dörren. Hon hade bakat en kaka med dadlar, sötpotatis och julkryddor. Men hon tyckte att den smakade för mycket dadlar och om inte jag ville ha den skulle den hamna på komposten. Det var flera år sedan, och kakan har blivit en av våra favoriter. Den är mjuk, lagom söt utan att innehålla en massa tillsatt socker, och doftar gott av kanel och kardemumma. Den får 9 av 10 möjliga poäng på vår skala.

200 g sötpotatis
200 g dadlar (färska)
3 dl havregryn
1 dl muskovadosocker
1 dl rapsolja
2 tsk kardemumma, hel
2 tsk kanel
2 tsk ingefära, malen
1 dl potatismjöl
2 tsk bakpulver
3 ägg
riven kokos/sesamfrön
kokosolja



1. Sätt ugnen på 175 grader. Smörj en form som rymmer minst 1,5 liter, med kokosolja. Ströa formen med kokos eller sesamfrön.
2. Skala och finriv sötpotatisen. Kärna ur dadlarna. Mortla kardemumman. Man kan köpa färdigmalda kryddor men både kanel, ingefära och speciellt kardemumma får mycket mer smak om man mal/mortlar dem strax före man ska baka.
3. Mixa ihop dadlar, havregryn, muscovadosocker och rapsolja med de torra kryddorna i en matberedare monterad med kniv. Blanda potatismjöl med bakpulver. Vispa äggen fluffiga. Rör/vispa ihop alla ingredienser till en jämn smet. Häll smeten i formen, jämna till ytan och grädda mitt i ugnen ca 35 min. Prova gärna med provsticka att kakan är klar.
Kan vara svårt att få kakan att släppa från formen, lossa gärna med en kniv runt kanterna och vänd upp på ett fat.