



Thanksgiving-kage

En saftig kage med søde kartofler, varme krydderier og cremet flødeostcreme, toppet med syltet appelsinskal og frisk fingerlime perler.

Det skal du bruge:

Creme:

- 240 g blødt smør
- 750 g flødeost
- 250 g flormelis

Kagebunde:

- 160 g blødt smør
- 750 g søde kartofler
- 375 g mel
- 2 tsk. bagepulver
- 1,5 tsk. stødt kanel
- 1-2 tsk. revet muskatnød
- 0,5 tsk. salt
- 600 g rørsukker
- 5 æg
- Sukker til kageforme

Pynt:

- 2 appelsiner
- Sukker
- 1 bakke fingerlimes

Creme:

Pisk smørret lyst og luftigt, til det er dobbeltstørrelse. Tilsæt flødeost lidt ad gangen og derefter flormelis under fortsat piskning. Sæt cremen på køl i 2-3 timer.

Kagebunde:

Skræl søde kartofler, skær dem i grove stykker, og kog dem møre i rigeligt vand.

Hæld vandet fra, og mos dem helt glatte med et piskeris.

Tænd ovnen på 180 °C. Si mel, bagepulver, kanel, muskatnød og salt sammen i en skål. Pisk smør og sukker luftigt i en anden skål. Tilsæt æggene til kartoffelmosen, og vend til æggene er rørt ud. Tilsæt kartoffelmosen til smør og sukker, og pisk videre. Tilsæt de tørre ingredienser lidt ad gangen og rør godt, så du undgår klumper.

Fordel dejen i 3 smurte springforme (20 cm), og bag bundene i 20-25 min. Lad dem køle helt af på en rist.

Syltede appelsinskaller:

Skræl appelsinskrællen af, og skær den i tynde strimler.

Pres saften af appelsinerne, vej det og kom den i en lille gryde.

Tilsæt samme vægt sukker, og kog til sukkeret er opløst.

Tilsæt appelsinstrimlerne og kog i ca. 15-20 min., til de er gennemsigtige, og lagen er tyk.

Samling af kagen og pynt:

Smør den nederste kagebund med ca. 1/3 af kagecremen, og læg næste bund på. Gentag processen, og læg den sidste bund øverst. Smør den sidste mængde kagecreme pænt ud.

Pynt med perlerne fra fingerlimes og syltede appelsinskaller.

Velbekomme!

