



Hokkaidokage med citronfrosting

DET SKAL DU BRUGE

Kage:

- 300 g revet hokkaido
- 350 g hvedemel
- 250 g sukker
- 2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. stødt kanel
- 1 tsk. stødt ingefær
- Skal af en økologisk appelsin
- 1/2 dl neutral olie
- 2 dl appelsinsaft

Frosting:

- 2 pakker flødeost (ikke light)
- Saft og skal af to økologiske citroner
- 2 spsk. loppefrøskaller (HUSK)
- Flormelis

Pynt:

- Tørrede morgenfrueblomster

SÅDAN SKAL DU GØRE

Kage:

- Alle ingredienser røres godt sammen og hældes i en smurt springform.
- Kagen bages ved 170 grader i cirka 30-40 minutter.

Frosting:

- Alle ingredienser blandes sammen.
- Blandingen smages til med flormelis.
- Når kagen er helt kold, smøres frosting på kagen i et jævnt lag.
- Kagen pyntes med tørrede morgenfrueblomster.