

Falsk ostkaka på zucchini från Fabror Grön Helene Anderson

Ingredienser

1 kg zucchini

1 1/4 dl strösocker (det funkar med bara 1/2 dl socker om du inte vill ha den fullt så söt)

4-5 msk vetemjöl

20-40 sötmandlar (förvällda och rivna)

5 bittermandlar (förvällda och rivna)

5 dl mjölk

4 ägg

1 skvätt salt (söta bakverk behöver oftast en liten skvätt salt för att få fin balans på sötman)

lite smör att smörja formarna med

Gör så här: Skala och kärna ur zucchinin. Skär den i 3-4cm stora bitar och koka dem mjuka i lätt saltat vatten. Sila av och låt bitarna svalna och mosa dem sedan.

Blanda mjölk, ägg, riven mandel, vetemjöl, salt och den mosade zucchinin.

Grädda smeten i 2 ungsformar för formbröd eller något liknande och grädda dem i ca 1 h på 200 grader.

Kakan bör inte vara så hög, mellan 4-7 cm är lagom. Gillar du kardemumma eller kanel så smaksätt ostkakan med det.

Jag gjorde en med ett par tsk nymortlad kardemumma och den blev sagolikt god. Lycka till.

Johannes Wätterbäck & Theres Lundén