



Yornas' sensommerkage

En sensommerkage med squash, gulerod, citron og frisk timian.
Opskrift af Jonas Dahl Grue (Yornas).

Ingredienser

Bund

- 2 gulerødder
- 1 squash
- Skal af 2 citroner
- Saft fra 2 citroner
- 200 g rørsukker
- 100 g blødt smør
- 3 æg
- 360 g mel
- 10 g bagepulver
- 1 tsk fint salt
- 65 g olivenolie
- 150 g sødmælk

Flødeostecreme

- ½ liter fløde
- 400 g flødeost
- 150 g flormelis
- Saft og skal fra 1 citron
- 1 vaniljestang

Kandiserede gulerødder

- 150 g vand
- 150 g sukker
- 2 gulerødder

Desuden

- 1 citron i skiver
- Frisk timian

Inden du går i gang

Forvarm ovnen til 165°C. Smør en Ø20 cm springform og sæt til side.

Start med at skylle al grønt. Riv derefter gulerødder, squash og citronskal.

Bund

I en skål gnides sukker sammen med citronskal for at frigive de smagfulde æteriske olier. Pisk sukker og smør med en håndmikser eller på en røremaskine, til det er luftigt. Tilsæt derefter æg ét ad gangen. Tilsæt olivenolie, bland de tørre ingredienser i en skål og sigt dem i massen. Til sidst blandes mælk i, og kagedejen vendes med revet gulerod og squash.

Hæld massen i formen og bag den ca. 50-60 min. Lav en test med en strikkepind eller kniv for at sikre, at den er færdigbagt og der ikke sidder noget rå kagedej fast.

Lad kagen køle og skær den efterfølgende til 3 lagkagebunde.

Flødeostecreme

Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud. Bland alle ingredienser i en skål og pisk med en håndmikser eller røremaskine til cremen er relativt fast, men stadig cremet.

Kandiserede gulerødder

Hæld vand og sukker i en gryde og kog det op, til sukkeret er opløst. Skræl tynde strimler af guleroden med en kartoffelskræller og smid de tynde strimler i lagen. Kog dem i lagen i ca. 2-3 min. til de bliver bløde. Lad lagen køle lidt og sno nu gulerødderne om en spisepind. Læg dem på et stykke bagepapir og træk spisepinden væk, så du har en flot snoet gulerod. Bag de snoede gulerødder i ovnen ved 120C i ca. 15 min. til de er sprøde.

Samling af kagen

Tag en bund og smør et lag flødeostecreme på. Smør det helt ud til kanten og fortsæt sådan, til alle 3 bunde er stablet. Sørg for at kagen står flot og lige. Smør lidt ekstra creme på toppen og langs siderne. Pynt med citronskiver, timian og kandiserede gulerødder.