

## Squashkage



كاتو ب الكوسا

المقادير:

	3 بيض
	بشر قشرة ليمونة
	50 غ لوز
	75 غ زبيب
grahamsmel	50 غ طحين بني
	200 غ طحين
Perfect fit eller Atwel	100 غ مادة محلاة خاصة للخبز (نوعين) اسمهم
	ملعقة قرفة
	3 ملاعق باكينغ باودر
ingefaer	ملعقة زنجبيل
	ملعقة فانيليا
	قطعة كوسا مبشورة
	60 غ زبدة باردة
	كريما زينة للسطح:
flodeost light	200 غ جبنة كريما من النوع الخفيف الدسم
flydende sodemiddel	ملعقة ونصف من سائل خاص للتحلية
	قطعتين من بشر الليمون
	ملعقتين عصير الليمون

الطريقة:

يخفق البيض مع برش الليمون جيدا.  
تضاف باقي المواد و تخلط جيدا.  
يوضع الخليط في قالب مدهون ويخبز في الفرن على حرارة 200 درجة لمدة 45-50 دقيقة.

للسطح:

تخلط الجبنة الكريما مع برش وعصير الليمون والمادة السائلة الخاصة للتحلية معا ثم توضع على سطح الكاتو بعد أن يصبح باردا.  
تزين بقليل من برش الليمون.