

# Kurpitsakakku



🕒 20 min. 🍳 289 kcal 🥄 SteviaSweet Jauhe

## Valmistus

Laita uuni kuumenemaan 175 °C.

Voitele irtopohjavuoan (Ø 20 cm) reunat ja pingota pohjalle pala leivinpaperia. Leikkaa kurpitsasta kuori pois ja raasta hienoksi raasteeksi. Vaahdota kananmunat kuohkeaksi. Lisää [SteviaSweet Jauhe](#), öljy ja kurpitsaraaste. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinan joukkoon. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskiasolla noin 40-45 minuuttia.

Anna kakun hieman jäähtyä ja irrota vuoasta. Leikkaa jäähtynyt kakku kahteen osaan. Notkista tuorejuusto ja sekoita sähkövatkaimella joukkoon pehmeä voi ja [SteviaSweet Jauhe](#).

Nosta kakkupohjan alin kerros tarjoiluvadille. Kostuta pohja maidolla. Levitä päälle kolmasosa tuorejuustotäytteestä. Kostuta päällimmäinen kakkupohja alapuolelta ja nosta täytetyn pohjan päälle. Levitä loput tuorejuustosta kakun pinnalle ja reunoille. Viimeistele koristelu raastetulla kurpitsalla ja kurpitsansiemenillä.

## Ainekset 12 annosta

### Kurpitsakakku

300 g	raastettua kurpitsaa (butternut)
3	kananmunaa
3 dl	<a href="#">SteviaSweet Jauhe</a>
1 dl	öljyä
3 1/2 dl	vehnä jauhoja
1 rkl	kanelia
1 tl	inkivääriä jauhettuna
2 tl	leivinjauhetta

### Täyte ja kuorrutus

200 g	maustamatonta tuorejuustoa
100 g	pehmeää voita
1 1/2 dl	<a href="#">SteviaSweet Jauhe</a>
1/2 dl	maitoa

### Tarjoiluun

	Raastettua kurpitsaa
	Kurpitsansiemeniä

## Ravintoarvot per annos

289	kcal
1215	kJ
5.5	g Proteiinia
16.5	g Hiilihydraatit
22	g Rasvaa