

Opskrift
Rosa

Rosas Gulerodskage



**BAG
FOR
BørneTelefonen**



Opskrift fra
Rosa

Ingredienser

Gulerodskage

Kagen

400 g sukker

5 æg

2½ dl neutral olie
(evt. rapsolie)

275 g mel

1½ tsk vaniljesukker

2¼ tsk bagepulver

¾ tsk salt

¼ tsk natron

3 tsk kanel

¼ tsk stødt chili

500 g gulerødder

50 g hasselnødder –
ristede og grofthakkede

50 g mandler – ristede
og grofthakkede

Topping

250 g smøreost

(ikke light-udgaven)

175 g smør

310 g flormelis

2½ tsk. vaniljesukker

*Evt. saft af ½ lime og
skallen fra en hel*

Fremgangsmåde

Kagen

1. Start med at piske æg og sukker skummende (ca. 4 min).
2. Si mel, vaniljesukker, bagepulver og salt, og vend blandingen i dejen.
3. Riv gulerødderne på den grove side af rivejernet, og vend dem i dejen som det sidste – sammen med nødderne.
4. Fordeles i en springform fx med en diameter på 26 cm. Bag derefter midt i ovnen ved 185 grader i ca. 45 min. (afhænger af ovnen og valg af størrelse på springform).
5. Kagen afkøles, inden den pyntes med topping.

Topping

1. Pisk smørret luftigt – tilsæt flormelis og pisk videre.
2. Pisk smøreosten let i til sidst (forsigtigt og kun til det er samlet).
3. Smør blandingen på kagen, eller pynt med sprøjtepose og stjernetylle.