



VALDEMARSRO

Gulerodskage

🍴 1 kage

🕒 60 minutter

Ingredienser

4 gulerødder, groftrevet, ca 275g

150 g smør, stueterempereret

100 g sukker

100 g brun farin

200 g hvedemel

4 æg

2 tsk bagepulver

1/2 tsk salt

1 tsk kanel

50 g valnødder, hakkede

Frosting

150 g flødeost, naturel

1 øko citron, saft og skal fra en 1/2 citron

1/2 vaniljestang, kornene herfra

3 tsk flormelis

Fremgangsmåde

Pisk smør, sukker og brun farin sammen til det er helt ensartet og luftigt.

Pisk derefter et æg i ad gangen og dernæst røres gulerødder og valnødder i dejen.

I en anden skål blandes mel, bagepulver, kanel og salt.

Rør melblandingen sammen med smør, sukker og æg-blandingen.

Kom i en smurt springform, ca 22 cm og bag i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 45-55 minutter.

Lad kagen køle helt af, inden den pyntes med frosting

Frosting

Rør cream cheese med 2-3 spsk citronsaft og vaniljekorn og halvdelen af citronskal. Smag til med flormelis.

Frostingen må gerne være lidt syrlig og ikke for sød (men det er smag og behag) Smør frosting på kagen, drys med citronskal.

Gulerodskagen passer til 6-8 personer

Passer i form stør. 17x24cm

Pas på med citronen