

# Gulerodskage

## Mandag 2. marts 2015

### Ingredienser

225 gr. brun farin  
3 store æg  
2 dl rapsolie  
1 dl cremefraiche  
240 gr. hvedemel  
1 tsk. bagepulver  
2 tsk. vaniljesukker  
2 tsk. stødt kanel  
1/2 tsk. salt  
100 g valnødder  
200 g revet gulerod  
(ca. 2 1/2 dl)

### **Friskostcreme:**

75 g smør  
200 g Philadelphia  
2 1/2 dl flormelis (150 g)  
1/2 usprøjtet citron  
fintrevet skal

### **Pynt:**

2 spsk. pinjekerner  
1/2 spsk. flormelis

### **Fremgangsmåde**

Sæt ovnen på 175 °. Stil smør og friskost til cremen frem, og lad det få stuetemperatur. Fastgør et stykke bagepapir i bunden af springform, ca. 24 cm i diameter, og smør kanten af formen.

Pisk brun farin sammen med æggene. Tilsæt olie og cremefraiche.

Bland hvedemel, bagepulver, vaniljesukker, kanel og salt i en skål. Vend æggemassen i, og rør sammen til en glat dej. Hak valnødderne. Vend revne gulerødder og valnødder i.

Hæld dejen i formen, og bag i den nederste del af ovnen, ca. 40 min. Stik i kagen, når dejen ikke hænger i, er kagen færdig bagt. Lad afkøle.

Friskostcreme: Pisk blødt – ikke smeltet - smør, Philadelphia (ikke light) og flormelis sammen med håndmikser til en luftig creme. Smag til med citronskal. Smør cremen oven på og rundt om kagen. Drys med pinjekerner og flormelis.