

GULERODSKAGE I BRADEPANDE

Her får du en nem opskrift på en svampet og luftig gulerodskage med en syrlig og cremet glasur, der blandt andet indeholder lime og flødeost. Det giver et godt modspil til den søde kage.

•

Til

- 175 g smør
- 500 g gulerødder
- 6 æg
- 6 dl sukker
- $\frac{1}{2}$ tsk vaniljepulver
- 8 dl hvedemel
- 3 tsk bagepulver
- $\frac{1}{2}$ dl mælk

Glasure

- 500 g flødeost naturel
- 200 g smør
- 6 dl flormelis
- saft fra $\frac{1}{2}$ limefrugt

Smelt smørret i en gryde ved lav varme, og lad det derefter køle lidt af.

Skræl gulerødderne, og riv dem på den fine side af rivejernet.

Pisk æg, sukker og vanilje sammen til en lys og luftig masse.

Bland hvedemel og bagepulver, og sigt det i æggeblandingen. Bland det godt rundt, og tilsæt derefter de revet gulerod, smeltet smør og mælk. Bland det hele godt.

Hæld dejen i en bradepande (ca. 35 x 40 cm) beklædt med bagepapir. Bag kagen i ca. 20 minutter ved 175 grader. Tjek, om den er færdig, ved at stikke en strikkepind, tandstik eller gaffel i kagen. Der må ikke sidde dej på instrumentet.

Lad kagen køle helt af, før du pynter.

Glasure:

Pisk det bløde smør sammen med halvdelen af sukkeret, til du har en sammenhængende masse. Tilsæt flødeost og lime, og pisk, til glasuren er glat og blød.

Smør glasuren jævnt ud over den afkølede kage.

Opbevar gulerodskagen på køl, til den skal serveres, så du undgår, at glasuren smelter.

