

# GULERODSKAGE MED OSTECREME

Fantastisk saftig gulerodskage med en snert af kanel, der giver kagen en mildt krydret karakter. I samspil med den silkebløde ostecreme på toppen er det en helt uovertruffen smagsoplevelse. Den store portion er perfekt til gæster, og uden cremen kan den også sagtens fryses.

Til

- 5 æg
- 7 dl sukker
- 5 tsk bagepulver
- 3 tsk kanel
- 8  $\frac{1}{2}$  dl hvedemel
- 3  $\frac{1}{2}$  dl olie
- 2 dl mælk
- 4  $\frac{1}{2}$  dl gulerødder (revet)

## Ostecreme

- 300 g flødeost
- 250 g mascarpone
- 7 dl flormelis

Pisk æg og sukker sammen, til det er lyst og luftigt.

Bland bagepulver og kanel sammen med hvedemelet. Pisk ca. halvdelen af blandingen i æggeblandingen. Tilsæt mælk og olie og pisk herefter resten af hvedemelsblanding i.

Skræl gulerødderne og riv dem fint på et rivejern. Bland det i kagedejen.

Hæld dejen i en bradepande (35x40 cm) beklædt med bagepapir. Bag gulerodskagen ved 175 grader (varmluft) i ca. 20 minutter. Stik en kniv i kagen for at tjekke, om den er færdig. Er kniven helt ren, er kagen færdig.

## Ostecreme:

Pisk flødeost og mascarpone sammen. Pisk flormelis i lidt efter lidt, til du har en fin, jævn

ostecreme.

Afkøl kagen, inden glasuren kommer på. Opbevar den herefter på køl indtil servering.

