

Gulerodskage med ostecreme

12 personer

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Farin og olie røres sammen. Æggene piskes i et af gangen, derefter kommes hvedemel, bagepulver, salt, natron, kanel i. Tilsidst kommes de revne gulerødder i. Dejen kommes i en bageform og bages ved 185 grader i 20-25 min eller til dejen er fast.

Ostecreme:

Margarine og flormelis røres sammen, derefter tilsættes flødeost og vanilliesukker og røres godt sammen.

Cremen fordeles på kagen, når kagen er kølet af.

Ingredienser

300 g brun farin

2 dl rapseolie

4 æg

275 g hvedemel

1½ tsk. bagepulver

½ tsk. salt

1 tsk. natron

2 tsk. kanel

375 g skrællet og revet gulerødder

Ostecreme:

120 g margarine

180 g flormelis

200 g natural flødeost

2 tsk. vanillie sukker