

Gulerodskage



10 - 14 stk

Dej

2,5 dl olie

400 g brunt farin

5 æg

350 g mel

2,5 tsk bagepulver

4 tsk stødt nellike

4 tsk kanel

3-4 tsk frisk ingefær, fintrevet

2 tsk salt

400 g fintrevet gulerødder

2 æbler skrællet og fintrevet

150 g hakkede mandler

150 g afskallede hakkede hasselnødder

Tænd ovnen på 200 grader.

Fordele hasselnødderne på en bageplade med bagepapir og sæt den i ovnen i 7 - 10 min - til du kan se at skallen krakelere.

Tag pladen ud, kom nødderne på et viskestykke og gnid skallen af nødderne.

Hak dem groft når de er kølet af.

Pisk olie, farin og æg godt sammen.

Bland mel, bagepulver, nelliker, kanel, ingefær og salt.

Rør melblandingen i æggemassen og rør derefter gulerødder, æbler, mandler og hasselnødder i.

Kom dejen i en springform på 25 cm og bag ved 175 i 55 - 60 min.

Køl helt af.



Topping

300 flødeost - ikke light for så flyder cremen helt ud

100 g mascarpone

100-130 g flormelis

2 spsk vaniljesukker

2 - 3 citroner, fintrevet skal

Rør flødeost og mascarpone sammen.

Pisk 100 g flormelis, vaniljesukker og citronskal i. Pisk evt lidt mere flormelis i hvis frosting er for tyk.

Smør frosting på kagen - helt ud til kanten og gerne ned af kanten også.

Pynt evt med revet chokolade eller fintrevet citronskal

