

Gulerodskage med mandelkrokant og flødeostecreme



Gulerodskagen kan holde sig frisk og lækker i flere dage, mandelkrokanten kan laves flere dage i forvejen og bla derfor er det en god kage, hvis man skal have gæster.

Flødeosteglasuren er fuldstændig fin, blød, glat og lækker og den smager SÅ godt til.

En virkelig lækker gulerodskage med masser af smag og struktur.

Mandelkrokant

150 g mandler

150 g sukker

¾ tsk natron

Kagebunde

1,5 dl olie

1 dl sukker

1 dl farin

3 æg

1 tsk vaniljesukker

250 g mel

1 tsk kanel

1/2 tsk bagepulver

1 tsk natron

1 knivspids salt

1/2 tsk muskatnød, fintrevet

1 tsk kardemomme

1/4 tsk nelliker, stødt

250 g gulerod, groftrevet

Flødeostecreme

150 g blødt smør

400 g flødeost – ikke light

200 g flormelis

2 tsk vaniljesukker

1 spsk citronsaft

Mandelkrokant

Tænd ovnen på 200 grader.

Læg mandlerne på en plade med bagepapir og sæt med i ovnen i 5 - 6 minutter.

Smelt sukker i en lille gryde ved mellem varme til det bliver til gylden karamel. Du må ikke rører i gryden, for så vil karamellen krystallisere – vip i stedet gryden lidt engang imellem.

Tag gryden af varmen, kom mandler og natron i og rør godt rundt i karamellen.

Kom krokanten på en plade med bagepapir, spred det lidt ud og køl det helt af.

Når krokanten er kølet af skal det blendes i f.eks. en minihakker, hældes i en skål med låg og gemmes til det skal bruges.

Kagebunde

Tænd ovnen på 180 grader.

Kom bagepapir i bunden af en springform og smør siderne – min form er ca 20 cm i diameter.

Pisk olie, sukker, brun farin og æg sammen til en tyk og luftig blanding – pisk i 5 – 10 min.

I en anden skål blandes vaniljesukker, mel, kanel, bagepulver, natron, salt, muskatnød, kardemomme og nelliker. Pisk de tørre ingredienser sammen med de våde – stop med at piske, så snart dejen er ensartet. Rør derefter gulerødder i med en dejskraber.

Hæld dejen i formen og bag i 45 - 50 minutter eller indtil kagen er gennembagt. Afkøl kagen helt.

Skær toppen af kagen af, så du får en helt lige kage. Skær derefter kagen i to dele, så du har to lige store kagebunde.

Flødeostglasur

Kom alle ingredienserne i en skål. Brug en håndblender til at røre det hele godt, indtil du får en blød og glat creme.

Fordel et lag glasur på den ene kagebund og drys med mandelkrokant. Læg den anden halvdel ovenpå, smør et lag glasur på og drys med mandelkrokant. Jeg dryssede også en smule guldstøv over 😊

