



Sunderer udgave af den klassiske gulerodskage

Ingredienser (ca. 20 pers.)

400 g revet gulerod
2 dl smagsneutral olie (kokos-, raps- eller solsikkeolie)
Saften fra 1-2 appelsiner
6 store æg
100 g brun farin
100 g agave sirup
100 g hvedemel
150 g finvalsede havregryn
2 tsk. bagepulver
2 tsk. natron
3 tsk. stødt kanel
2 tsk. vanijlepulver
2 tsk. stødt nellike (kan udelades)
2 tsk. stødt ingefær (kan udelades)
100 g hakkede mandler.

Cremecheese topping:

500 g neutral flødeost.
200 g græsk yoghurt eller skyr
75 g. flormelis
1 tsk. vanijlesukker
Skallen fra en usprøjtet citron

- Forvarm ovnen på 185 grader
- Pisk først æg, farin og agavesirup luftigt i 2-3 min. Kom derefter olie i.
- Si mel, bagepulver, natron, vanijlepulver, kanel, nellike og ingefær i massen og pisk det godt sammen.
- Tilsæt til sidst appelsinsaft, gulerødder og hakkede mandler og rør det sammen.
- Kom i en smurt (eller bagepapirs-beklædt) form eller bradepande, og bag i ca. 25 min. (lidt længere tid, hvis du vælger en form, der er mindre end en bradepande).
- Kom alle ingredienserne til cremecheese toppingen i en skål og pisk det til massen er ensartet.
- Afkøl kagen før du smører cremecheese på.
- Server og nyd!



ARBEJDSPLADSERNES
MOTIONS DAG



DANSK
FIRMAIDRÆTS
FORBUND