



## GULROTKAKE

7, STEINERSKOLEN PÅ NESODDEN

### INGREDIENSER:

Beregnet til 8 porsjoner

2.5 ts	natron
400 gr	melis
6 dl	økologiske hvetemel
200 gr	økologisk smør
3.75 dl	økologiske nøytral matolje
625 gr	revet økologisk gulrot
5 dl	økologisk sukker
2.5 ts	kanel
2.5 ts	vaniljesukker
5 stk	økologiske egg
2.5 ts	bakepulver
300 gr	kremost

### SLIK GJØR DU:

- 1 Slik lager du gulrotkake i langpanne med ostekrem: Visp sukker og olje i en stor bakebolle. Pisk inn eggene til blandingen blir tykk og lys
- 2 Sikt sammen hvetemel, natron, bakepulver, og kanel. Bland det tørre i eggeblandingen og rør til du får en jevn deig. Riv gulrøttene fint og vend dem inn i deigen til slutt.
- 3 Hell deigen i en stor bakepapkledd langpanne (30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175 i ca 40 minutter. Avkjøl kaken i formen og fjern bakepapiret.
- 4 Pisk romtemperert smør og omtrent halvparten av melisen til smørkrem. Tilsett kremost, vaniljesukker og resten av melisen, og pisk ostekremen jevn. Bre den i et tykt lag over kaken. Lag gjerne litt mønster med en gaffel! Og pynt med spiselige blomster og urter hvis du har! Friske eller tørkede eller begge deler. Del kaken i passe store firkanter. Så er den klar til å spises!!