

Gulerodskage

Kage

375 g	Revet gulerod
1 tsk.	Vaniliesukker
4 stk.	Æg
200 g	Mel
2 tsk.	Bagepulver
300 g	Farin
2 dl	Olie
1 tsk.	Natron
2 tsk.	Kanel
50 g	Mørk chokolade

Glasur

200 g	Flødeost
2 spsk.	Vand
1 dl	Flormelis
2 tsk.	Citronsaft

Rør farine med olie med en håndmixer og rør æggene i ét ad gangen.
Bland mel, bagepulver, kanel, natron og vaniljeesukker og sigt det i dejen.
Tilsæt derefter de revne gulerødder og hæld dejen i en form med bagepapir.

Lad kagen køle, så den er helt kold. Rør glasuren sammen og pynt med kagen lige inden servering.

Bagning: 50 minutter ved 175 grader