

Påskekage på gulerodskage

Opskrift til 8-10 store stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

35 minutter

Samlet tid

55 minutter

Ingredienser

Kagen

- 80 g sukker
- 80 g brun farin
- 100 g blødt smør
- 4 æg
- 300 g gulerod
- 200 g hvedemel
- 3 tsk. kanel
- 1/2 tsk. salt
- 2 tsk. bagepulver

Ostecreme

- 150 g blødt smør
- 300 g flødeost naturel
- 250 g flormelis
- 1 økologisk eller usprøjtet citron (skallen kun)

Pynt

- påskeæg - jeg bruger nogle med marcipan

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft og lad en bageplade stå derinde i midten af ovnen
2. Pisk sukker, brun farin og smør sammen i en skål
3. Tilsæt æggene og pisk igen.
4. Riv gulerødder groft og kom i dejen
5. Kom så mel, bagepulver, kanel og salt i og rør dejen sammen en sidste gang
6. Tag en springform og beklæd den med bagepapir (min måler 22 cm i diameter)
7. Stil kagen ind på bagepladen og lad den bage i ca. 35 minutter – til du kan stikke i den uden at der hænger dej fast.
8. Lad kagen køle af imens du laver din frosting: kom de 4 ingredienser sammen i en skål og pisk

det sammen med en elpisker. Det er ret vigtigt at smørret er blødt, da det ellers er meget svært at undgå smørklumper. Hvis du alligevel får smørklumper i din frosting, kan den sagtens sies, så de forsvinder.

9. Skær kagen over (vandret snit) og lad den køle helt af
10. Kom frosting på den ene halvdel, læg så den anden kagebund over og kom det sidste creme på toppen også.
11. Hak påskeæg groft og pynt med disse.