



## Gulerodskage med cream cheese-frosting

Anderledes og lækker gulerodskage med rødbeder.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Apr



Vegetar

# Ingredienser

8 personer

3 æg

2 dl sukker

2.5 dl hvedemel

2 tsk bagepulver

½ dl kokosmel

1 knivspids salt

2 tsk kanel

2 tsk kardemomme

½ tsk vaniljesukker

150 g gulerødder

100 g rødbeder

1 dl rapsolie

200 g flødeost

1 dl græsk yoghurt

½ dl flormelis

1 lime

*Opskrift, styling og foto: Linn Grubbström*

# Tilberedning

- 1 Pisk æg og sukker luftigt.
- 2 Kom mel, bagepulver, kokos, salt, kanel, kardemomme og vaniljepulver i skålen. Rør det sammen.
- 3 Skræl og riv gulerødder og rødbeder.
- 4 Vend gulerødder, rødbeder og rapsolie i dejen.
- 5 Kom dejen i en springform (cirka 24 cm i diameter) med bagepapir.
- 6 Bag gulerodskagen ved 200 grader cirka 35 minutter. Lad den køle af.
- 7 Pisk flødeost, græsk yoghurt, flormelis og limesaft sammen.
- 8 Smør frosting på gulerodskagen.

