

Gulerodskage med lakrids og granatæblekerner



Opskrift af Mika Wulff fra Lækkerier #3, foto af Line Falck, kagegafler fra Kay Bojesen Grand Prix

En klassisk svampet og krydret gulerodskage, som både er krydret med kanel og lakridspulver. Lakridspulveret er brugt som krydderi, hvilket blot giver en ekstra dybde i smagen og ikke en decideret lakrids-kage. Og granatæblekernerne giver et dejligt frisk pust til kagen med de varme krydderier.

Kage:

175 solsikkeolie
3 æg str M/L (150 g)
125 g sukker
40 g muscovadosukker (alt. brun farin)
175 g hvedemel
2 tsk bagepulver
1 knivspids fint salt
1 tsk stødt kanel
1 tsk rålakridspulver
150 g revet gulerod

Frosting:

150 g flødeost natural (ikke light)
50 g smør
200 g flormelis
1 tsk citron- eller appelsinsaft

kernerne fra et granatæble

1. Forvarm ovnen til 180 grader (alm. varme)
2. Smør en springform på 20 cm diameter og dæk bunden af formen med bagepapir.
3. Riv gulerødderne groft.
4. Pisk olie, sukker og æg luftigt. Gerne med en håndmikser eller en røremaskine, da det skal piskes godt og luftigt.
5. Sigt mel, bagepulver, salt, lakridspulver og kanel sammen i en skål og vend det derefter forsigtigt i æggemassen. Dejen skal være helt glat og ensartet, men skal ikke bearbejdes mere end højst nødvendigt.
6. Vend de revne gulerødder i dejen.
7. Hæld dejen i springformen og bag den ved 180 grader i ca. 60 - 75 minutter, indtil du kan stikke en kødnål i kagen, og den er ren, når du trækker den ud.
8. Lad den færdigbagte kage køle på en rist i 5 - 10 minutter. Befri den så fra formen og lad den køle videre på risten, indtil den når stuetemperatur.
9. Mens kagen køler laves frosting. Sørg for at smør og flødeost er stuetemperatur. når du går i gang.
10. Pisk smør, citrussaft og flormelis lyst og luftigt. Brug gerne en håndmikser eller en røremaskine med det flade piskeris. Tilsæt flødeost og pisk til det er blandet godt. Pas på ikke at piske for længe, da frostingens så kan blive for flydende.
11. Dekorér toppen af den afkølede kage med frosting, og brug bagsiden af en spiseske til at lave et fint mønster i frosting.
12. Drys kagen med friske granatæblekerner lige før servering.