

## Gulrotkake med ostekrem og tørkede blomster

Du trenger:

6 egg

4 dl sukker (eller litt mindre)

5 dl hvetemel (eller mindre, hvis mer revet nøtter og frø)

4 ts malt kanel

3 ts natron

1/2 ts havsalt (salt)

1 1/2 ts vaniljesukker (vaniljestang)

1 1/2 dl olje (uten for mye smak, raps el solsikke feks)

(Hvis du vil litt sitron / limesaft)

6 dl revet gulrot (jeg hadde i revet reddik også, en smak som bryter, kan være kjempegodt)

150 gram hakket valnøtt (så grovt du vil, kan også øke mengden finmalte nøtter og redusere mel)

150 gram rosiner (andre frukter kan også brukes)

-----

Ostekrem på toppen av avkjølt kake:

200 gram kremost feks mandarin (jeg brukte 300 gram)

200 gram melis

1 ts vaniljesukker

Jeg brukte ca 3 ss limesaft også (sitron / noe surt)

Pynt:

gulrotstrimler, valnøtter, ferske eller tørkede blomster /urter: ringblomst, fiol, agurkurt, prestekrage, gaukesyre eller andre spiselige blomster. Du kan også bruke kjøpekakepynt, men da blir ikke kaken så naturlig og fjong. En får kjøpt ferdig tørket kakepynt fra naturen også, men du må nok lete litt. Jeg har feks Malva på glass fra "høgt & vilt", Devik.

Kaken skal stekes i smurt / bakepapirkledd langpanne på 175 grader i 30 minutter. Avkjøles på rist.

1. Egg og sukker vispes til stiv eggedosis.
2. Det tørre blandes; mel, natron, vaniljesukker, kanel, men ikke nøtter.
3. Tilsett litt og litt av det tørre i eggedosisen, vekselvis med oljen (og evt sitron /lime)
4. Rør varsomt inn gulrot, valnøtt og rosin.
5. Ostefyllet røres bare sammen til konsistensen blir grei og smøre utover kaken. Det er lurt å røre en stund, så blir den glatt, jevn og lett å arbeide med.