

# Saftig gulrotkake i brødform



Det er en morgen, det er en mandag. Jeg sitter i sofaen, jeg drikker kaffe. På tallerkenen er det havrekjeks. Med brunost. I fanget mitt ligger en baby. Min baby. Hun er bitteliten, varm, trøtt og tung i kroppen. Mens koffeinen finner sin plass, lar jeg helgen slippe taket. Helger er ikke til å spøke med lenger. To ville, og glade, brødre kombinert med en nyfødt lillesøster gjør mandag om til fredag. Hardt arbeid, litt krangel, litt kos, SOS, kall inn forsterkninger (les: besteforeldre), syns litt synd på deg selv, men vær mest takknemlig. For livet. For barna. Og mandag.

Det fine med helg (enten den begynner fredag eller mandag) er å unne seg noe ekstra. Dagens forslag er en deilig gulrotkake med revet marsipan og kremostglasur. Skjær tykke skiver (lat som det er grovbrød;) og kos deg.

**Gulrotkake:**

(1 kake i brødform på 1,5 liter)

*150 brunt sukker*

*2 små egg*

*50 g revet marsipan*

*0,5 ts vaniljeekstrakt (evt 1 ts vaniljesukker)*

*1,5 dl solsikkeolje*

*150 g siktet hvetemel*

*0,5 ts natron*

*0,5 ts bakepulver*

*0,5 ts kanel*

*0,25 ts havsalt*

*150 g revet gulrot*

### **Frosting:**

*75 g philadelphiaost, naturell*

*25 g mykt smør*

*75 g melis*

*litt sitronsaft, ca 1 ss (kan sløyfes)*

*30 g ristede pekannøtter, til pynt*

Sett ovnen på 170 grader, over og undervarme. Kle en brødform på 1,5 liter med bakepapir og sett til side. Ha mel, bakepulver, natron, kanel og salt i en bolle og bland sammen. Finn frem en bolle og tilsett egg, sukker og marsipan. Pisk i 4 minutter. Fortsett å piske mens du tilsetter oljen i en tynn stråle. Vend inn alt det tørre til alt er blandet og rør tilslutt inn revet gulrot. Ha røren i formen og stek midt i

ovnen i 30-40 minutter. Steketiden avhenger av formen på brødformen din. Sjekk derfor jevnlig med feks et grillspyd av tre om kaken din er ferdig. Hvis pinnen kommer ut tørr/ren når du stikker den i kaken, er den ferdig stekt. Løft kaken forsiktig ut av formen/papiret og avkjøl på rist. Bland ingrediensene til glasuren og bred over kaken når den er helt avkjølt. Pynt med nøtter.

