

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.

