

Gulerods honningkage

Ingredienser til en bradepande på ca. 30 x 40 cm

750 g honning
2 1/2 dl olie
10 æg
700 g mel
2 1/2 tsk. vaniljesukker
5 tsk. bagepulver
2 1/2 tsk. natron
1 tsk. salt
5 tsk. kanel
950 g gulerødder
100 g mandler

Topping

250 g Ricotta
160 g smør
300 g flormelis
2 1/2 tsk. vaniljesukker

Fremgangsmåde

Varm honningen op til en tyktflydende masse, hvis den ikke allerede er flydende. Rør olien i og pisk æggene i et ad gangen. Bland de tørre ingredienser og sigt dem. Rør og pisk dem i blandingen. Riv gulerødderne fint og hak mandlerne groft og vend dem i. Læg bagepapir i bradepanden og hæld dejen i. Bages ved 185 grader i ca. 1 time.

Rør Ricotta og smør blødt. Rør flormelis og vaniljesukker i lidt efter lidt. Smør cremen på kagen, når den er helt afkølet.