

Gulerodskage med marinerede appelsiner



HJERTEFORENINGEN



Vidste du...

at når du camperer på en DK-CAMP plads støtter du Hjerteforeningen.

Gulerodskage med marinerede appelsiner

Ingredienser (8 personer)

175 g gulerødder
100 g sukker
3 æg
150 g hvedemel
1 tsk kanel
1 tsk bagepulver
lidt rapsolie til formen
saft af 1 appelsin

Marinerede appelsiner:
saft af 1 citron
1 spsk rørsukker
2 ubehandlede appelsiner
½ bundt mynte

Glasur:

1 dl flormelis
saft og skal af 1 ubehandlet appelsin

Tilberedning

Skræl og riv gulerødderne. Pisk sukker og æg skummende med en håndmikser. Sigt hvedemel, kanel og bagepulver sammen og vend det lidt efter lidt i æggemassen. Rør til massen er ensartet. Tilsæt gulerødderne. Fordel dejen i en smurt form eller en form beklædt med bagepapir. Bag kagen ved 200 grader i ca. 30 minutter. Pres saften af 1 appelsin. Tag kagen ud og prik huller i den med en gaffel. Hæld appelsinsaften over. Sæt straks kagen ind igen. Bag kagen i yderligere 5-10 minutter, til saften er opsuget. Lad kagen køle af på en bagerist. Rør citronsaft med rørsukker. Vask appelsinerne og riv lidt af skallen. Skræl herefter appelsinerne med en kniv – vær omhyggelig med at få den hvide hinde af. Skær appelsinerne i tynde skiver. Halvér skiverne og vend dem med citronmarinaden og hakket mynte. Rør flormelis med lidt appelsinsaft til en tyktflydende konsistens. Tilsæt lidt reven appelsinskal. Hæld glasuren over kagen og servér kagen med de marinerede appelsiner.

Energi pr. person: 900 kJ (220 kcal), Fordelt på: protein 10 %, kulhydrat 75 %, fedt 15 % (8 g)



HJERTEFORENINGEN

