

Førårginspiration

til dit bageri



*Gulerodskage med flødeost og
Smør-karamel-topping*

Yderligere oplysninger på
www.baekodanmark.dk

Få mere at vide hos
BÄKO DANMARK



**SMØRKARAMEL-
SØD**

340598 5 kg / spand

**SMØRKARAMEL
SALTEDE STYKKER**

340601 12 kg / spand



**SMØRKARAMEL
SALTET**

340599 5 kg / spand

Gulerodskage med flødeost og smørkaramel topping

Grundopskrift til en bradepande på 60 x 20 cm

300 g	smør
120 g	sukker
60 g	smørkaramel, sød
200 g	æggeblommer
2 g	citronskal
5 g	kanel
100 g	mælk
200 g	æggehvider
100 g	sukker
350 g	speltmel 630
30 g	bagepulver
200 g	valnødder, knust
350 g	gulerødder, revet
100 g	saltede smørkaramelstykker
1.000 g	flødeost
100 g	flormelis
efter behov	smør-karamel, sød
efter behov	saltede smørkaramelstykker

3.217 g TOTAL



Gulerodskage med flødeost og smør-karamel-topping

Fremgangsmåde:

Pisk smør, sukker, sød smør-karamel, æggeblommer og krydderier sammen, og tilsæt mælken til sidst. Pisk æggehvider og sukker sammen til stiv skum. Bland mel og bagepulver og sigt det.

Bland valnødder i melblandingen.

Vend gulerødder og saltede smørkaramelstykker i til sidst. Vend det piskede æggehvide i den piskede smørblanding. Vend derefter melblandingen med valnødderne i. Vend til sidst de revne gulerødder i og hæld dejen i formen.

Bagning: 190 °C, ca. 50 Min.

Abrikoter: Efter bagning kan kagen evt. smøres med abrikosmarmelade.

Dekoration: Pisk flødeost med flormelis, fordel det derefter på den afkølede kage og pynt med smørkaramel, sød.