

UKENS OPPSKRIFT

Fra
RÅGO[®]



Gulrot og gulbetekake

3 gulrøtter, ca. 200 g
½ gulbete, ca. 100 g,
1 eple
6 dadler, uten sten
2 dl smaksnøytral olje
½ dl flytende honning
3 egg
1 dl Rørosrømme
4 dl speltmel
1 dl kokosmasse
2 ts bakepulver
2 klyper salt
2 ts kanel
1 ts malt ingefær
½ ts malt nellik
Mørk sjokolade, 50 g

Ostekrem:

100 g kremost naturell
1 ts vaniljesukker
50 g smør, romtemperert
125 g melis
Sitron

Sett ovnen på 175 grader. Bløtlegg dadlene en liten stund før du heller av vannet og kjører de fint sammen med olje i en kjøkkenmaskin. Tilsett honning, rømme og egg. Kjør til en glatt masse.

Skrell gulrøtter og gulbeten, vask eplet. Riv gulrøtter og eplet litt grovt med et rivjern. Riv beten fint. Bland alt det tørre i en bolle før du tilsetter resten av ingrediensene. Bland forsiktig sammen. Vend inn finhakket mørk sjokolade til slutt.

Smør en brødform, fordel røren og stek kaken midt i ovnen i ca. 45 min. Sjekk med en kakepinne. Avkjøl på rist.

Pisk kremost, vaniljesukker og smør til en glatt krem. Rør inn melis og smak til med sitronsaft. Bre ostekremen over kaken.

Tips: pynt gjerne med syltet gulrot og bete i strimler. (kok opp 1 dl. Vann og 1 dl. Sukker. Tilsett gulrot og bete i strimler. Kok til mørt. Avkjøl)

RÅGO[®]
Fra
TRONDHEIMS
KJØKKENHAGE