


Svampet gulerodskage med mascarponemousse

8 - 10 portioner

 for let øvede Op til 50 Min.

1 Mascarponemousse:

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Kom mascarpone i en skål, tilsæt flormelis og rør det hele grundigt sammen. Tilsæt vaniljepasta og rør massen sammen.

Lun $\frac{1}{2}$ dl fløde let, knug husblassen for vand og opløs den i den lune fløde. Rør rundt indtil husblassen er helt opløst. Rør blandingen i mascarponemassen.

Hæld de resterende 2 dl fløde op i en skål og pisk det til en let flødeskum. Vend det forsigtigt i mascarponemassen. Kom moussen i en [sprøjtepose](#), hvori der klippes et lille hul og fyld moussen i silikoneformene. Skrab overfladen med en spatel så den er glat. Stil moussen i fryseren indtil den er helt frossen, da den så er nemmest at få ud af formen, gerne natten over.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjtepose

silikoneform, halvkugleformet

Dr. Oetker Retro springform; \varnothing 20 cm

Mascarponemousse:

1 blad Dr. Oetker Husblas

250 g mascarpone

3 spsk. flormelis

2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

2 $\frac{1}{2}$ dl piskefløde

Gulerodskage:

2 æg str. M/L

125 g brun farin

50 g sukker

1 $\frac{1}{2}$ dl smagsneutral olie

2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

125 g hvedemel

1 brev Dr. Oetker Brunt Bagepulver

175 g revet gulerod

25 g pekannødder hakket

Pynt:

Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls

② **Gulerodskage:**

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Pisk æg, brun farin, sukker, olie og vaniljepasta sammen i en skål.

Bland, i en anden skål, mel og bagepulver. Sigt melblandingen i æggemassen. Tilsæt de revne gulerødder, og rør det hele godt sammen. Hæld dejen i en smurt [springform \(ø 20 cm\)](#) gerne med bagepapir i bunden. Drys dejen med hakkede pekannødder. Bag kagen midt i ovnen i ca. 45 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagen køle af i formen.

Bagetid: ca. 45 minutter

③ **Pynt:**

Tag mascarponemousse-bomberne ud af fryseren og befri dem fra formen. Pynt den afkølede gulerodskage med moussebomberne og Golden and Shiny Pearls. Lad moussen tøj op på kagen inden servering.

Tip:

Mascarponemoussen kan laves i forskellige former og størrelser.