

# Bolderslevkagen

Krydret og sød – og alligevel let. Og med mulighed for hele 3 forskellige slags frosting.

## Det skal du bruge:

### Kagebund:

200 gram mel  
½ spsk bagepulver  
1 tsk natron  
½ tsk salt  
2 tsk kanel  
50 gram valnødder  
225 gram brun farin  
1 tsk vaniljesukker  
1 ½ dl vegetabilsk olie  
3 æg  
375 gram gulerødder (vægt med skræl)

## Sådan gør du:

1. Forvarm ovnen til 185 grader varmluft.
2. Riv gulerødderne så du har ca. 275 gram (før vægt cirka. 375 gram). Knug så meget væske ud af dem som du kan.
3. I en skål blandes brun farin, vaniljepulver, olie, æg og de revne gulerødder.
4. I en anden skål blandes mel, bagepulver, natron, salt og kanel og hakkede valnødder
5. Herefter røres de to blandinger sammen og hældes i en smurt springforme (ca. 20 cm. i diameter)
6. Bages i 30-40 minutter – tjek at dejen ikke hænger fast når du stikker en gaffel, kødnål eller lignende i den.
7. Kagebunden tages ud af formene og køles af på en rist inden den smøres med frosting.

### **Frosting 1 – Kaffe-kakao frosting:**

50 gram smør  
250 gram flormelis  
1 tsk vaniljepulver  
2 spsk kakao  
4 spsk varm kaffe

#### **Sådan gør du:**

1. Alle ingredienser hældes i en skål og røres godt rundt med håndmixer indtil massen er ensartet.

### **Frosting 2 – Klassisk creamcheesefrosting:**

150 g blødt smør  
200 g flormelis  
100 g flødeost (f.eks. Philadelphia – ikke light)  
1/2 citron

#### **Sådan gør du:**

1. Pisk smørret blødt og tilsæt flormelis lidt efter lidt mens du pisker i blandingen.  
2. Tilsæt flødeosten og rør cremen igennem til den har en ensartet konsistens.  
3. Tilsæt citronsaft efter smag og rør rundt i cremen.

### **Frosting 3 – Creamcheesefrosting med hvid chokolade (prøv bare – det er ikke svært):**

150 gram hvid chokolade  
100 gram flormelis  
150 gram usaltet smør (stuetemperatur)  
150 gram flødeost/friskost (f.eks. Philadelphia - ikke light)

#### **Sådan gør du:**

1. Smelt den hvide chokolade over vandbad. Pas på at der ikke kommer vand eller damp ned i chokoladen – så er den ødelagt. Lad den køle ned helt ned.  
2. Rør flormelis og smør sammen indtil det er lyst og luftigt.  
3. Rør flødeost og den hvide chokolade sammen – rør godt indtil massen er ensartet.  
4. Stil frosting på køl i 25-30 minutter og smør derefter et tyndt lag udover hele kagen.  
5. Hæld resten af frosting i en sprøjtepose påmonteret en stjernetyl og lav små toppe af frosting oven på kagen.

