

Gulerod-Fersken kage

300 g blødt smør
400 g sukker
4 æg
250 g fintrevne gulerødder
1 dåse ferskner (ca. 500 g) blendes med ½ dl saft fra dåsen
200 g kokosmel
3 tsk. Natron
1 spsk. Vaniljesukker
350 g mel

Mandelglasur:

200 g flormelis
2-3 dråber mandelessens
¼ dl. Kogende vand

Fremgangsmåde:

Rør smør og sukker sammen, og rør æg i et ad gangen.

Tilsæt gulerødder, ferskenmos, kokosmel, natron og vaniljesukker.

Rør godt sammen, og tilsæt til sidst melet.

Hæld dejen i en bradepande(ca. 25*35 cm.) beklædt med bagepapir, og bag kagen i ovnen ved 175 grader i ca. 45 min.

Når kagen er kold, overtrækkes den med mandelglasur.