**Lad kreativiteten blomstre i køkkenet med Mette Blomsterberg**

Der er intet som hjemmelavet forkælelse til dem, man holder særlig meget af, og det kommer nok ikke som nogen overraskelse, at Mette Blomsterberg elsker lige netop det.

Mette Blomsterberg betragter køkkenet som sit kreative frirum. Det er her magien opstår, og hun vil gerne inspirere andre til også at finde ´køkkenlykken´. Hvorfor det gode grej betyder en del for at finde glæde i køkkenet, forklarer hun her:

*´Det er selvfølgelig sjovest at arbejde med lækre ting i god kvalitet, som man kan have gavn af længe. Så derfor siger jeg altid: hellere købe få gode ting i en god kvalitet, som du kan supplere hen ad vejen end en masse produkter, der ikke fungerer, som de skal, eller går i stykker´.*

I Blomsterbergs sortiment er der netop en lang række produkter, der henvender sig til dig, der med gode råvarer og gode redskaber gerne vil trylle i køkkenet, hvad enten du vil lave luftige boller, fyldte chokolader eller saftige kager - og her deler Mette Blomsterberg en opskrift på sidstnævnte.

**GULERODSKAGE 10 PERS.**

Kage:

175 g finthakkede mandler,

175 g groftrevne gulerødder

1 tsk. vaniljesukker

150 g rørsukker

4 æg str. M

100 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

2 tsk. stødt kanel

1 dl neutral olie

1 stk. Blomsterbergs springform 24 cm i diameter.

Bagespray eller smagsneutral olie til at smøre formen med.

Flødeostecreme:

½ vaniljestang, polynesisk

75 g flormelis

375 g flødeost naturel 23,5 %

3 spsk. citronsaft

lidt stødt kanel til at drysse med

Kage

Bland finthakkede mandler og groftrevne gulerødder i en stor skål.

Pisk vaniljesukker, rørsukker og æg til en tyk og sej æggesnaps med en håndmixer. Bland mel, bagepulver og kanel og sigt det ned i mandlerne og gulerødderne og bland det godt sammen.

Æggesnaps og melblanding vendes nu forsigtigt sammen. Tilsæt til sidst olien og stop når massen er ensartet. Springformen smøres med bagespray eller smagsneutral olie og dejen fordeles heri.

Bag den i en 180 grader varm ovn i ca. 25-30 minutter, eller til den giver efter ved let tryk.

Lad kagen afkøle helt ved stuetemperatur, mens den bliver i formen.

Flødeostecreme:

Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas kornene sammen med en anelse af flormelissen på bordet med kniven, således at kornene skilles ad.

Pisk vaniljesukker, sukker og flødeost piskes kort med en håndmixer. Vend til sidst citronsaften i, og fordel den færdige flødeostecreme med paletten ovenpå den afkølede kage. Drys til sidst med en anelse stødt kanel.