Gulrotkake



Ingredienser

3 egg
3 dl sukker
1,5 dl matolje med nøytral smak (f.eks. solsikkeolje)
3 dl hvetemel
1 ts natron
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1,5 ts kanel
4,5 dl finrevet gulrot (tilsvarer ca 2,5 medium gulrøtter)

Glasur:
40 g smør
150 g melis
200 g kremost (f.eks. Philadelfia)
0,5 ss sitronsaft eller 1 ts vaniljesukker

Pynt:
eventuelt hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk luftig eggedosis av egg og sukker. Pisk inn oljen. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen. Riv skrelte gulrøtter fint og rør inn i deigen til slutt.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 50 min. Avkjøl kaken. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk luftig smørkrem av mykt smør, halvparten av melisen og sitronsaft (eller vaniljesukker hvis du ikke ønsker syrlig smak på glasuren). Tilsett kremosten og resten av melisen og pisk glasuren jevn. Fordel over den kalde kaken. Pynt kaken eventuelt med hele valnøttkjerner.

Tips

Når du lager glasuren, er det lurt å piske smørkrem først for å være helt sikker på at du ikke får noen smørklumper i glasuren. Det er også viktig at smøret er helt mykt.

Ikke vær redd for å bruke sitronsaft i glasuren. Det smaker helt nydelig!!

Sløyf nøttene til pynt hvis du vil ha en kake helt uten nøtter.

Kaken kan også stekes i hjerteform, se "Gulrotkakehjerte".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake