Gulrotkake de luxe



Ingredienser

200 g smør
2 dl sukker
1 dl brunt sukker
3 egg
1 dl yoghurt naturell
4 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
1,5 ts natron
1 ts kanel
4 dl finrevet gulrot (tilsvarer ca 2 store gulrøtter)
50 g valnøtter

Ostekrem:
150 g smør
4 dl melis
2 ts sitronsaft
400 g kremost (f.eks. 2 pk Philadelfia)

Pynt:
50 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og brunt sukker luftig. Pisk inn ett egg om gangen. Rør inn yoghurt. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i deigen. Rør til slutt inn finrevet gulrot og finhakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 50 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten med en skarp kniv. Fjern kakeringen og ta kaken ut av formen. Trekk av bakepapiret og del kaken i 3 bunner.

Til ostekremen piskes smør, sitronsaft og 1/3 av melisen luftig. Tilsett kremosten og resten av melisen og pisk videre til ostekremen er jevn og glatt.

Ha ostekrem mellom bunnene og fordel resten over hele kaken. Pynt med grovt hakkede valnøtter på toppen av kaken.

Tips

Det er en fordel å piske smørkrem først når du lager fyllet, slik at du er helt sikker på at du ikke får noen smørklumper i ostekremen.

Kaken er veldig holdbar i kjøleskapet og er også veldig fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-de-luxe