Amerikansk gulrotkake



Ingredienser

300 g brunt sukker
2 dl matolje med nøytral smak
4 egg
275 g hvetemel
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
2 ts kanel
375 g skrelt gulrot
50 g valnøtter
60 g rosiner

Ostekrem:
200 g kremost
150 g smør
250 g melis
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Rør brunt sukker og olje sammen i en bakebolle. Pisk inn ett egg om gangen. Pisk til blandingen er lys og kremete. Sikt i det tørre. Riv gulroten grovt og rør inn sammen med rosiner og hakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 1 time og 15 min (sjekk med kakenål og tilpass steketiden til ovnen din). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken

på et passende fat.

Rør sammen mykt smør og en del av melisen til smørkrem (se tips). Pisk inn romtemperert kremost, resten av melisen og vaniljesukkeret. Fordel ostekremen over den kalde kaken.

Tips

Det er lurt å piske smørkrem først når du lager ostekremen, slik at du er sikker på at du ikke får noen smørklumper i kremen.

Kaken er holdbar i kjøleskapet!

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

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