Gulrotkake med kokos



Ingredienser

200 g gulrot (skrelt vekt)
125 g smør
200 g sukker
3 egg
250 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts kanel
1/4 ts allehånde
1/4 ts muskat
1/2 ts nellik
60 g kokos
2 dl yoghurt naturell
100 g valnøtter

Ostekrem:
125 g kremost
75 g smør
1 ts vaniljesukker
250 g melis

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker luftig. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og krydder. Ha det tørre i smørkremen vekselsvis med yoghurten. Bland

i kokos og hakkede valnøtter. Riv gulrøttene fint og rør inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen smør og litt melis til smørkrem. Tilsett kremost, vaniljesukker og resten av melisen og pisk ostekremen jevn. Bre ostekremen i et tykt lag over kaken og dryss over kokos. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse, også med ostekrem og kokos. Ostekremen gjør kaken litt klissete med det samme. Jeg pleier å dele kaken forsiktig i biter og så sette kakestykkene i kjøleskapet til ostekremen har stivnet noe. Så har jeg stykkene forsiktig i en fryseboks (ikke oppå hverandre) eller i fryseposer. Når kaken er frossen kan du stable kakestykkene oppå hverandre som du ønsker.

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

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