Appelsin- og gulrotkake



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 dl appelsinjuice
♥ 1 ss revet appelsinskall
♥ 150 g gulrot (skrelt vekt)

Dynking:
♥ presset saft fra 1 appelsin

Glasur:
♥ 0,5 dl appelsinjuice
♥ 4 dl melis

Pynt:
♥ 2 ss kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og rør det inn i eggedosisen. Sikt sammen mel, vaniljesukker og bakepulver. Bland det tørre i deigen sammen med appelsinjuice. Riv appelsinskallet og vend dette inn i deigen til slutt sammen med fint revet gulrot.

Hell deigen i en rund form, 24 cm i diameter, med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 45 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Stikk hull i den nystekte kaken med en gaffel. Press saften ut av appelsinen og hell dette over den varme kaken. La kaken stå og avkjøles i formen i 30 minutter, slik at saften trekker godt inn i kaken.

Ta kaken ut av formen og flytt den forsiktig over på et fat. Rør sammen appelsinjuice og melis til en passe tykk glasur og fordel på toppen av kaken. Dryss over kakestrøssel til pynt.

Tips

♥ Denne kaken holder seg saftig og god i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast og oppbevares kjølig.

♥ Kaken kan også fryses.

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

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