Gulrotkake i langpanne



Ingredienser

6 dl sukker
4,5 dl matolje
6 egg
7,5 dl hvetemel
3 ts natron
3 ts bakepulver
3 ts kanel
750 g skrelt gulrot

Glasur:
250 g smør
400 g kremost (f.eks. 2 pk Philadelfia)
500 g melis
3 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Visp sammen sukker og olje i en stor bakebolle. Pisk inn eggene (for hånd eller bruk elektrisk misker) til blandingen blir tykk og lys. Sikt sammen hvetemel, natron, bakepulver og kanel. Bland i til en jevn deig. Riv gulrøttene fint og rør inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30X40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. 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. Lag

gjerne riflete mønster i ostekremen med en gaffel. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

750 g skrelt og renset gulrot tilsvarer ca 1 kg med urensede gulrøtter.

Er du ikke fullt så glad i ostekrem, kan du halvere oppskriften på glasuren.

Kaken er kjempefin å fryse, også med ostekrem. 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-i-langpanne