Gulrotkake med sjokoladebiter



Ingredienser

125 g smør
3 egg
1,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
3 dl finrevet gulrot
100 g valnøtter
50 g kokesjokolade

Glasur:
125 g kremost (f.eks. 1 pk Tine)
75 g smør
250 g melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
hele valnøttkjerner
25 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i det avkjølte smøret. Sikt i hvetemel og bakepulver og bland til en jevn deig. Tilsett finrevet gulrot, hakkede valnøtter og hakket kokesjokolade til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne

kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et fat.

Smelt smøret til glasuren. Ha smøret i en bolle sammen med kremost, melis og vaniljesukker. Pisk glasuren glatt og klumpfri.

Fordel kremostglasuren over den kalde kaken. Pynt med valnøtter og hakket kokesjokolade.

Tips

Gulrotkaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

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