Helsekostens gulrotkake



Ingredienser

4 egg
2,5 dl sukker
1 dl matolje
2,5 dl hvetemel
2 ts natron
2 ts vaniljesukker
3 ts kanel
1 dl malte mandler
4 dl fint revet gulrot

Glasur:
125 g Snøfrisk
125 g melis
1 ts vaniljesukker
1 ss sitronsaft

Pynt:
brunost i ruller

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn olje. Sikt sammen hvetemel, natron, vaniljesukker og kanel. Bland i røren. Tilsett malte mandler og revet gulrot til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-50 min (sjekk med en kakenål om kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en

skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Rør sammen alle ingrediensene til glasuren med en skje (se tips). Fordel glasuren over kaken og la glasuren renne litt ned langsmed sidene på kaken. Pynt kaken med noen brunostskiver, som er rullet sammen til ruller.

Tips

Kaken holder seg saftig i flere dager. Oppbevares i kjøleskapet.

Vær oppmerksom på at Snøfrisk gir en glasur som er litt løsere i konsistensen enn vanlig kremostglasur. Rør glasuren bare raskt sammen for hånd og ikke rør mer enn nødvendig, ellers blir glasuren for rennende.

Vil du ha en mindre "original" smak på kaken, kan du lage glasuren med vanlig kremost (se oppskrift på glasur til "Gulrotkake") og pynte med hakkede nøtter i stedet for brunost.

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

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