Gulrotkake Spesial



Ingredienser

500 g rå gulrøtter (skrelt vekt)
3 egg
400 g sukker
2 dl matolje
2 ts vaniljeessens
1 ts kanel
1 ts natron
1,5 dl kefir
1 liten boks ananas
300 g hvetemel
100 g kokos
150 g valnøtter

Glasur:
200 g kremost
100 g smør
400 g melis

Pynt:
marsipangulrøtter

Fremgangsmåte

Del de rensede gulrøttene opp i biter og kok dem møre i en liten kjele med vann (tar ca 15 min). Hell av vannet og la gulrøttene avkjøle.

Pisk sammen egg, sukker og olje i en bakebolle (bruk en stålvisp). Pisk inn vaniljeessens, kanel, natron og kefir. Mos gulrøttene til fin gulrotmos med en stavmikser e.l. Tilsett. Gjør det samme med boksen med ananas (både ananasen og ananassaften skal brukes!). Rør deretter inn hvetemelet til en jevn og glatt deig. Tilsett til slutt kokos og hakkede valnøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 55 min (sjekk med en kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv den kalde kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen romtemperert smør, kremost og melis til en glatt ostekrem. Smør over kaken. Del kaken opp i passe store firkanter og pynt eventuelt hvert kakestykke med en gulrot laget av marsipan.

Tips

1 liten boks hermetisk ananas veier 227 g hvorav 137 g er ananas. Merk at både ananasen og ananassaften skal moses sammen og tilsettes i kakedeigen.

Det er veldig greit å ha en stavmikser til denne kaken, både til å mose gulrøttene og til å mose ananasen.

Marsipangulrøttene er kjøpt på Centra, og fås også kjøpt i mange andre store matvarebutikker. Se i hyllen for kakepynt. Får du ikke tak i ferdigkjøpte marsipangulrøtter, kan du jo forsøke å lage dine egne. Farg marsipanen oransje med gul og rød konditorfarge og form små gulrøtter med litt grønn marsipan på toppen.

Kaken kan selvsagt pyntes med annen kakepynt, for eksempel hakkede valnøtter.

Kaken er kjempefin å fryse og tiner nokså raskt. La kakestykkene med glasur på stå en stund i kjøleskapet slik at glasuren fester seg litt før du pakker kaken ned i en fryseboks e.l. Da unngår du glasursøl.

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

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