Nøtte- og gulrotkake



Ingredienser

6 egg
2 dl sukker
3 ss potetmel
1 ts kanel
1/2 sitron
250 g hasselnøtter
250 g gulrot (skrelt vekt)

Glasur:
1,5 dl melis
1 ss vann

Pynt:
25 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk tykk eggedosis av egg og sukker. Vend i potetmel, kanel, revet sitronskall og presset saft av den halve sitronen. Mal hasselnøttene og rør i sammen med finrevne gulrøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50-60 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Ha kaken på et passende fat.

Rør sammen melisglasur og smør et tynt lag over toppen på den kalde kaken. Strø over litt hakkede hasselnøtter til pynt.

Tips

Kaken holder seg saftig i mange dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Mange egg gjør at det kan dannes et litt klebrig egglag i bunnen på kaken under stekingen. Det gjør ikke noe, og kaken smaker like godt for det!

Vær oppmerksom på at denne kaken er så myk og saftig at det er litt vanskelig å skjære pene kakestykker. Kakestykkene vil falle litt fra hverandre når du skjærer, men til gjengjeld smaker de SÅ GODT! Perfekt kake som kveldskos eller når du får noen få venner på besøk.

Se også oppskrift på "Gulrotkake fra Sveits". Forskjellen er at denne kaken her inneholder hasselnøtter i stedet for mandler, og ikke noe hvetemel, noe som gjør den enda et hakk "løsere i fisken". Dessuten har denne kaken smak av kanel i tillegg til litt sitron. En festvariant av denne kaken heter "Festkake fra Sveits".

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

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