# A Plus Carrot Cake (Gulrotkake med ananas, rosiner og valnøtter)




**Ingredienser**

4 egg
400 g sukker
2 ts vaniljeessens
3 dl matolje
250 g hvetemel
1 ts natron
1 ts bakepulver
1/2 ts nellik
1/2 ts muskat
1 ts kanel
270 g gulrot (skrelt vekt)
340 g avrent ananas (1 stor boks)
150 g valnøtter
150 g rosiner

Ostekrem:
200 g kremost (f. eks. 1 pk Philadelfia)
70 g smør
2 ts vaniljesukker
300 g melis

Pynt:
hele valnøttkjerner

**Fremgangsmåte**

Pisk sammen egg, sukker, vaniljeessens og matolje med en stålvisp. Rør inn de tørre ingrediensene til en jevn deig. Mos ananasen (bruk stavmikser eller food processor) og ha i. Rør deretter inn finrevne gulrøtter, hakkede valnøtter og rosiner.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 1 time og 15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen.

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

Rør sammen mykt smør, vaniljesukker og melis. Tilsett romtemperert kremost og pisk ostekremen glatt og luftig. Smør jevnt over den kalde kaken. Pynt kaken med hele valnøttkjerner.

**Tips**

Kaken er svært holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Du bruker 1 stor boks med hermetisk ananas til denne kaken (560 g hvorav 340 g er ananas). Merka at det er kun ananasen som skal tilsettes i kaken, ikke ananassaften (i motsetning til det som er tilfelle i oppskriften til "Gulrotkake Spesial"). Ananasen er lettest å mose med en stavmikser.

Det er ikke mange hele valnøttkjerner i en vanlig pakke med valnøtter. Jeg pleier å plukke ut de hele kjernene hver gang jeg kjøper valnøtter og sparer dem til senere. Til slutt har jeg nok til å kunne bruke dem som pynt på en kake. Har du ikke hele valnøttkjerner, kan du selvsagt pynte kaken med hakkede valnøtter i stedet.

Se også oppskrift på "Amerikansk gulrotkake" og "Awardwinning Carrot Cake". Prøv også "Gulrotkake Boston" og "Gulrotkake Spesial", som er knallgode amerikanske gulrotkaker stekt i langpanne.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/plus-carrot-cake-gulrotkake-med-ananas-rosiner-og-valnotter