Awardwinning Carrot Cake (Gulrotkake med gulrotmos)



Ingredienser

4 egg
400 g sukker
2 ts vaniljeessens
3,5 dl matolje
250 g hvetemel
2 ts natron
1 ts kanel
350 g gulrotmos (se tips)
55 g gulrot (skrelt vekt)
75 g kokos
120 g pecannøtter

Glasur:
200 g kremost
80 g smør
300 g melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
30 g pecannøtter

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, vaniljeessens og matolje med en stålvisp. Rør inn de tørre ingrediensene til en jevn deig. Rør inn gulrotmosen. Bland deretter inn finrevne gulrøtter, hakkede pecannøtter og kokos.

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 (eller litt lenger, 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 glasuren jevnt over den kalde kaken i et tynt lag. Pynt kaken med hakkede pecannøtter.

Tips

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

Du får kjøpt gulrotmos i Norge i barnematserien til Tine ("Småfolk"). 1 glass gulrotmos (gulrotpuré) veier 135 g pr glass. Du bruker 2,5 glass til denne kaken. Vil du unngå rester, tipper jeg at kaken blir like god om du bare bruker 2 glass med gulrotmos og ellers følger oppskriften som angitt. Eller du kan tilsette restene når du lager **Baby Food Cake**, som du finner oppskrift på her på Det søte liv.

Får du ikke tak i gulrotmos på glass, kan du enkelt og greit koke vanlige gulrøtter i stedet og deretter mose dem til mos i food processor eller med stavmikser.

Se også oppskrift på **Amerikansk gulrotkake** og **A Plus 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/awardwinning-carrot-cake-gulrotkake-med-gulrotmos