Gylden gulrotkake



Ingredienser

4 egg
400 g sukker
3 dl matolje
2 ts bakepulver
2 ts natron
1 ts vaniljesukker
1/2 ts kanel
1/2 ts muskat
250 g hvetemel
350 g gulrot (skrelt vekt)
150 g gyldne rosiner (sultanarosiner)

Glasur:
100 g kremost (1/2 pk Philadelfia)
150 g melis
1/2 ts vaniljeessens
1 ss lys sirup

Pynt:
noen sultanarosiner
1 ss lys sirup

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Tilsett oljen og pisk videre med stålvispen til blandingen er tykk og luftig (ca 1 min). Sikt i det tørre. Riv gulrøttene

fint og tilsett sammen med de lyse rosinene (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 60 min (sjekk med kakenål om kaken trenger lenger steketid og dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden, hvis kaken blir for mørk på toppen). Ta kaken ut av ovnen og avkjøl helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen kremost, melis og vaniljeessens til glasuren. Smelt sirupen litt (dette går raskt i mikro) og mål opp en spiseskje (se tips) og rør i. Smør ostekremen på toppen av kaken. Pynt med noen sultanarosiner og ringle over litt smeltet sirup.

Tips

Lyse sultanarosiner fås kjøpt i noen velassorterte matvarebutikker og dessuten i mange helsekostforretninger, delikatessebutikker og innvandrerbutikker.

Merk at det ikke skal være smør i denne ostekremen. Det er lurt å smelte sirupen litt før du måler den opp til glasuren, ellers har det lett for å komme for mye sirup på skjeen.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

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