Gulrotkake med ananas og pekannøtter (Awesome Carrot Cake)



Ingredienser

4 egg
400 g sukker
3,5 dl matolje
1 ts vaniljeekstrakt
1 ts kanel
1 ts bakepulver
2 ts natron
250 g hvetemel
350 g gulrøtter (skrelt vekt)
1 liten boks hermetisk ananas
100 g pekannøtter

Glasur:
200 g kremost
400 g melis
100 g smør
1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
100 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, vaniljeekstrakt og olje med en stålvisp. Rør i kanel, bakepulver og natron. Tilsett hvetemelet og rør deigen jevn. Riv gulrøttene og

tilsett. Mos ananasen sammen med ananassaften (bruk gjerne en stavmikser til å gjøre dette) og tilsett i deigen sammen med hakkede pekannøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren røres mykt smør sammen med melis. Pisk inn kremost og vaniljeekstrakt. Smør ostekremen jevnt over den kalde kaken. Pynt med masse hakkede pekannøtter.

Tips

1 liten boks hermetisk ananas veier 227 g hvorav ca 130 g er ananas. Merk at både ananasen og ananassaften fra boksen skal tilsettes i kaken.

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Se også **Gulrotkake med ananas (Carrot Pineapple Cake)**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-med-ananas-og-pekannotter-awesome-carrot-cake