Gulrotkake med ananas (Carrot Pineapple Cake)



Ingredienser

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

Glasur:
200 g kremost (1 pk Philadelfia)
400 g melis
100 g smør
1 ts vaniljeessens

Pynt:
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, vaniljeessens og olje med en stålvisp. Rør i kanel, bakepulver og natron. Tilsett hvetemelet og rør deigen jevn. Riv gulrøttene fint og tilsett. Mos ananasen sammen med ananassaften (bruk gjerne en stavmikser til å gjøre dette) og tilsett i deigen sammen med hakkede valnøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. 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 vaniljeessens. Smør ostekremen jevnt over den kalde kaken. Pynt med hakkede valnøtter.

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.

Du kan sløyfe valnøttene hvis du ønsker en gulrotkake uten nøtter.

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

Se også "Awesome Carrot Cake".

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

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