Gulrotkake med physalis



Ingredienser

300 g brunt sukker
2 dl matolje (se tips)
4 egg
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
2 ts kanel
275 g hvetemel
375 g finrevet gulrot
1 dl rosiner
50 g valnøtter

Ostekrem:
150 g kremost
125 g smør
250 g melis

Pynt:
physalis

Fremgangsmåte

Pisk sammen brunt sukker og olje med en stålvisp. Pisk inn eggene med stålvispen. Bland deretter inn de tørre ingrediensene til du får en jevn og klumpfri deig. Rør i finrevet gulrot. Ha til slutt i rosiner og hakkede valnøtter hvis du ønsker.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 50-60 min (sjekk med en kakenål at kaken

er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen alle ingrediensene til ostekremen (se tips). Smør ostekremen over den kalde kaken. Pynt kaken med physalis eller hakkede nøtter.

Tips

Pass på at du bruker en matolje som har nøytral smak, slik som for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Alle ingrediensene til ostekremen bør ha romtemperatur. Pass spesielt på at smøret er mykt, ellers er det lett å få små smørklumper i ostekremen.

Kaken kan fryses.

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

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