Gulrotkake med spelt



Ingredienser

4 egg
2,5 dl sukker
1,5 dl matolje
3 dl speltmel
2 ts natron
2 ts kanel
1 ts vaniljesukker
5 dl fint revne gulrøtter

Ostekrem:
100 g smør
200 g melis
200 g kremost (1 pk Philadelfia)
4 ts vaniljesukker
1 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland inn oljen (se tips). Sikt sammen de tørre ingrediensene og ha i. Rør med en stålvisp til deigen er klumpfri. Vend i revne gulrøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 30-40 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Til ostekremen piskes først mykt smør sammen med melisen. Tilsett romtemperert kremost, vaniljesukker og sitronsaft og pisk videre til ostekremen er luftig.

Fordel ostekremen mellom kakebunnene og rundt hele kaken. Pynt kaken eventuelt med litt revet gulrot.

Tips

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

Kaken kan også lages med vanlig hvetemel. Bruk samme mengde som angitt mengde speltmel.

Gulrotkaken kan fryses, både med og uten ostekrem.

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

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