Gulrotkake med HaPå og Smarties

Ingredienser



2 dl HaPå
200 g smør
100 g sukker
2 store egg
3 dl crème fraîche (1 pk)
2 ts vaniljesukker
1,5 ts natron
2 ts kanel
325 g hvetemel
300 g finrevne gulrøtter
1 dl rosiner
40 g Smarties

Glasur:
200 g smør
75 g melis
3 ts vaniljesukker
3 ss HaPå
1,5 ss nypresset lime
1 egg

Pynt:
40 g Smarties

Fremgangsmåte

Sett tilside 3 toppede ss HaPå til glasuren. Pisk resten av innholdet i HaPå-glasset sammen med mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i crème fraîche. Sikt sammen det tørre og bland inn i deigen. Rør til deigen er klumpfri. Ha til slutt i fint revnte gulrøtter, rosiner og Smarties. Deigen blir nokså kompakt i konsistensen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 40-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen alle ingrediensene til glasuren til den er luftig. Smør glasuren jevnt på kaken. Del kaken opp i firkanter og pynt med Smarties.

Tips

HaPå er et melkebasert, lysebrunt pålegg som kjøpes på glass (se i butikkhyllene hvor det står sjokoladepålegg og liknende). Ett glass HaPå holder til denne kaken.

Kakestykkene egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-med-hapa-og-smarties