Gulrotkake med jordbær



Ingredienser

300 g smør
4 egg
4 dl sukker
1,5 ts natron
2 ts kanel
2 ts bakepulver
4 dl hvetemel
4 dl fint revne gulrøtter
250 g jordbær

Ostekrem:
250 g kremost (2 pk Tine)
100 g smør
6 dl melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
jordbær

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker. Rør inn smøret. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen. Bland til slutt inn fint revne gulrøtter og mosede jordbær (moses raskt med stavmikser, eller bruk gaffel).

Ha deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret.

Til ostekremen piskes kremost sammen med mykt smør. Pisk deretter inn melis og vaniljesukker. Smør ostekremen over kaken. Del kaken opp i passe store firkanter.

Pynt kakestykkene med jordbær før servering.

Tips

Du kan bruke jordbær som har vært fryst i kakedeigen, men jordbærene til pynt bør være friske.

Ikke forvent for mye jordbærsmak på selve kaken. Jordbærene gjør først og fremst at kaken blir veldig saftig, men en liten bismak kjenner du. Dersom du pynter med jordbær, kommer smakskombinasjonen bedre frem.

Gulrotkaken egner seg godt til frysing uten jordbærpynten.

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

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