Gulrotkake med julekrydder



Ingredienser

Gulrotkake:
♥ 3 egg
♥ 175 g sukker
♥ 1,5 dl nøytral olje
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts natron
♥ 2 ts kanel
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 200 g hvetemel
♥ 75 g valnøtter
♥ 250 g gulrøtter (skrelt vekt)

Ostekrem:
♥ 50 g smør
♥ 200 g kremost
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, sukker og olje. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn. Vend i hakkede valnøtter og grovt revne gulrøtter til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Til ostekremen piskes mykt, romtemperert smør og kremost sammen med melis og vaniljesukker.

Smør kremen over kaken og pynt med valnøtter.

Tips

♥ Pass på at du bruker en olje med nøytral smak, for eksempel raps- eller solsikkeolje.

♥ Kaken er fin å fryse, både med og uten ostekrem.

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

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