Gulrotkake fra R.O.O.M.



Ingredienser

3 store egg
2,5 dl matolje
350 g sukker
2 ts vaniljesukker
2 ts kanel
0,5 ts muskat
0,5 ss natron
0,5 ss bakepulver
325 g hvetemel
100 g kokesjokolade
400 g revet gulrot
1 1/2 eple

Ostekrem:
200 g smør
500 g melis
400 g kremost
3 ss vaniljesukker

Pynt:
jordbær
blåbær
bringebær

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje og sukker til massen blir lys. Sikt sammen hvetemel og de øvrige tørre ingrediensene. Bland i. Rør i hakket kokesjokolade. Riv gulrøttene fint. Skrell eplene og riv disse også. Vend revet gulrot og revet eple i deigen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time (sjekk med kakenål på slutten av steketiden). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende avlangt fat.

Rør sammen romtemperert smør og melis til ostekremen. Pisk deretter inn romtemperert kremost og vaniljesukker. Bre ostekremen over kaken.

Server kaken i store serveringsstykker pyntet med masse friske bær!

Tips

Oppskriften gir stor porsjon ostekrem. Dette er godt hvis du bruker masse, friske bær, men kan fort bli for mye dersom du serverer kaken uten. Det går da fint å halvere oppskriften på ostekremen.

Bruk helst friske bær da frosne kan bli litt for rennende, og det ser ikke så pent ut på den hvite ostekremen.

Deigen kan også has i store, amerikanske muffinsformer, se "Gulrotmuffins fra R.O.O.M."!

Gulrotkaken kan fryses uten bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-fra-room