Gulrotkake med nonstop, valnøtter og rosiner

Ingredienser



6 store egg
4 dl sukker
4 ts kanel
3 ts natron
2 ts vaniljesukker
1,5 dl olje (se tips)
5 dl hvetemel
6 dl finrevet gulrot
150 g valnøtter
150 g rosiner

Ostekrem:
400 g kremost (se tips)
400 g melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
valnøtter
fargeglade nonstop

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt de tørre ingrediensene. Bland det tørre inn i eggedosisen sammen med oljen. Rør så forsiktig inn revet gulrot, rosiner og hakkede valnøtter.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen kremost, melis og vaniljesukker til en jevn ostekrem. Bre ostekremen over den avkjølte kaken. Pynt med masse nonstop og hakkede valnøttter. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

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

Ostekremen blir veldig god om du bruker den typen som er smaksatt med mandarin og ananas (fra Tine). Alternativt kan du bruke vanlig kremost naturell.

Gulrotkaken kan fryses.

Vil du lage en gulrotkake i langpanne uten nøtter og rosiner, se oppskriftene på "Gulrotkake i langpanne" og "Gulrotkake i biter".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-med-nonstop-valnotter-og-rosiner