Gresskar- og gulrotkake



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 2,5 dl sukker
♥ 3 store egg
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 3 dl hvetemel
♥ 200 g gresskar (renset vekt)
♥ 200 g gulrøtter (renset vekt)

Ostekrem:
♥ 200 g kremost naturell
♥ 50 g smør
♥ 75 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ kakestrøssel (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Tilsett eggene og pisk til luftig smørkrem. Sikt mel, bakepulver og kanel og rør i til en jevn deig.

Riv rå gresskar og gulrøtter fint og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av

formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen romtemperert smør og kremost til ostekremen. Tilsett melis og vaniljesukker.

Fordel ostekremen over den avkjølte kaken. Pynt kaken med kakestrøssel hvis du vil.

Tips

♥ Merk at jeg bruker rå, raspet gresskar i denne kaken (på samme måte som gulrot).

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Den kan også fryses.

♥ Du kan også steke denne kaken i liten langpanne (ca 20 x 30 cm). Del kaken da opp i små firkanter etter at du har dekket den med ostekrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresskar-og-gulrotkake