Gulrotkake med eplemos



Ingredienser

4 egg
4 dl brunt sukker
3 dl matolje (se tips)
2 ts bakepulver
1,5 ts natron
2 ts kanel
1 ts muskat
1 ts salt
4 dl hvetemel
4 dl fint revet gulrot
350 g eplemos med biter (se tips)

Glasur:
250 g kremost
50 g smør
75 g melis
4 ss kremfløte
2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og brunt sukker. Rør i oljen. Bland så i alle tørre ingredienser og rør deigen jevn. Vend til slutt inn revne gulrøtter og eplemos.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 55 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstek). Avkjøl kaken helt i formen.

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

Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og dekk den med ostekremen. Pynt eventuelt med små gulrøtter eller annen kakepynt.

Tips

Jeg brukte Nora Eplemos med biter som er et nokså søtt syltetøy, så kaken ble deilig og søt i smak. Vil du ha litt mindre søt kake, kan du bruke eplemostype med lavere sukkerinnhold eller alternativt redusere på mengden brunt sukker.

HVIS DU VIL LAGE HJEMMELAGET EPLEMOS:
Bruk da 1 kg epler som du skreller og deler i båter. Kok eplebåtene myke i 1 dl vann (dette tar ca 5 min). Hold av noen eplebåter som du deler opp i små biter. Resten presser du gjennom en sil så du får eplemos. Tilsett 1 krm askorbinsyre (så eplemosen beholder fin farge) og bland i de små eplebitene. Smak til slutt til med sukker (1-2 dl alt etter hvor søt eplemos du liker). Vei opp 350 g som ingrediens til denne kaken. Resten av eplemosen oppbevares på glass i kjøleskapet.

Vær nøye med å bruke matolje med nøytral smak, eventuelt solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

De små gulrøttene som kaken på bildet er pyntet med er kjøpt kakepynt laget av sukker. Hvis du ikke får tak i dette, kan du alternativt pynte med små hjemmelagde marsipangulrøtter (oransje konditorfarge fås kjøpt hos Cacas og andre som fører utstyr for kakepynting). Det er også veldig godt å drysse over hakkede nøtter som pynt.

Kaken holder seg myk i flere dager, men dekket med ostekrem smaker den aller best de første par dagene.

- -

HØST

"Et fargerikt teppe
kler skogen til fest
En vinter i vente

der høsten er best
En tornado av farger
gir sjelen min ro
for her vil jeg bygge
Ja, her skal jeg bo

Naturens stier
de skal vi gå
men husk at du alltid
litt varsomt må trå
Naturen har krefter
i vann og i vind
Så gå ut og se den
med åpent sinn."

(Marit Irene Jensen, 2003)

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

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