Gulrotkake med granateple



Ingredienser

Gulrotkake:
2 egg
2 dl brunt sukker
2 ts kanel
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
2 dl hvetemel
1 dl matolje med nøytral smak
2 store gulrøtter

Ostekrem:
200 g kremost
50 g smør
2 dl melis

Pynt:
kjerner fra 1/2 granateple

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker luftig. Bland de tørre ingrediensene og vend i. Ha så i oljen og revne gulrøtter.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut, fjern bakepapiret, og legg kaken over på et kakefat.

Pisk sammen romtemperert kremost, smør og melis. Fordel ostekremen over den avkjølte gulrotkaken. Pynt med kjerner fra granateple.

Tips

Granateple ble dyrket allerede i forhistorisk tid og ble av jøder og egyptere ansett for å være en hellig frukt. Det er visst nok den taggete blomsterenden som skal ha gitt idéen til den første kongekronen. Frukten er hard, blank og rustrød i fargen og det er de rubinrøde kjernene man spiser. Smaken er syrlig, hvilket passer veldig godt til den søte ostekremen.

Kjernene i et granateple skal ha klar rødrosa farge. Det hender likevel at granateplene er gamle, slik at frøene blir grå. Dette er vanskelig å vite før du deler opp granateplet, så det er lurt å kjøpe med seg et granateple ekstra.

Det er enklere å få skrapet ut kjernene fra et granateple dersom du ruller granateplet mot bordet så du hører det knaser før du deler det i to.

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

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