# Sommerlig gulrotkake




## Ingredienser

Gulrotkake:
♥ 4 egg
♥ 3 dl matolje
♥ 400 g sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts kanel
♥ 250 g hvetemel
♥ 350 g finrevet gulrot

Glasur:
♥ 200 g kremost naturell
♥ 100 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 250 g melis

Pynt:
♥ friske bær (jordbær, bringebær, blåbær) og moreller
♥ melisdryss

## Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje, sukker og vaniljeekstrakt med en stålvisp. Bland deretter inn bakepulver, natron og kanel. Ha så i hvetemelet og rør til alle klumper er fjernet. Tilsett finrevet gulrot til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren røres romtemperert smør sammen med vaniljeekstrakt og halvparten av melis til luftig smørkrem. Tilsett romtemperert kremost og resten av melisen og rør videre til luftig ostekrem.

Bre ostekremen over kaken i et jevnt lag.

Legg på massevis av friske bær og halve moreller.

Sikt over melis rett før servering.

**Tips**

♥ Denne gulrotkaken er uten nøtter, men det er ikke noe i veien for å tilsette 100 g grovt hakkede valnøtter hvis du liker det.

♥ Bruk friske bær oppå kaken. Bær som har vært frosne blir for rennende og det blir ikke fint oppå den hvite ostekremen.

♥ Gulrotkaken kan fryses med ostekrem, men uten bær og moreller - igjen fordi de blir rennende ved tining. Får du kakerester som du vil fryse, bør du derfor fjerne bærene og morellene oppå kaken først og heller pynte den tinte kaken på nytt med nye ferske bær, moreller og melisdryss.

♥ Vil du lage kaken som rund kake, må du bruke stor, rund form som er minst 26 cm i diameter og gjerne 28 cm i diameter. Bruker du form som er 26 cm i diameter, blir kaken litt høyere enn om du bruker liten langpanne og du må antakelig steke kaken litt lenger. Sjekk med kakenål om kaken er gjennomstekt.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sommerlig-gulrotkake