Gulrotkake med karamell



Ingredienser

Gulrotkakebunner:
♥ 3 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl brunt farin
♥ 1,5 dl matolje
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts muskat
♥ 1 ts salt
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 250 g revet gulrot

Ostekrem:
♥ 400 g kremost
♥ 150 g smør
♥ 200 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ss sitronsaft

Karamell:
♥ 150 g sukker
♥ 60 g smør

♥ 1,5 ss vann
♥ 1,5 dl kremfløte

Fyll og pynt:
♥ 100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Gulrotkakebunner:
Pisk egg, sukker, brunt farin og matolje tykt og luftig. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend dette inn i eggeblandingen. Rør til du får en jevn deig. Bland inn revet gulrot til slutt.

Fordel deigen i to runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 25 minutter. Avkjøl kakene i formen.

Ostekrem:
Til ostekremen piskes kremosten sammen med mykt, romtemperert smør. Tilsett melis, vaniljesukker og sitronsaft og pisk videre til ostekremen er luftig.

Karamell:
Til karamellen has sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn etter hvert som vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt. Først da tilsettes smøret, og du kan røre rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i ca. 3 minutter under stadig omrøring. Ta kjelen av platen og la karamellen avkjøles til den er kald og tyktflytende.

Montering:
Legg den ene kakebunnen på et fat. Smør på halvparten av ostekremen og ringle over rikelig med karamellsaus. Grovhakk valnøttene og dryss over halvparten. Legg på den andre kakebunnen og smør på resten av ostekremen. Ringle over karamell og dryss over valnøtter til pynt.

Tips

♥ Karamellen kan du gjerne lage dagen i forveien. Oppbevar den i kjøleskapet. Hvis den blir for fast når den er kald, kan karamellen varmes lett i mikrobølgeovnen, så blir den mykere. Eller du kan la den stå i romtemperatur i et par timer til den blir myk.

♥ Den ferdige kaken holder seg god i flere dager. Oppbevar den kjølig og innpakket i plast så den ikke blir tørr. La kaken imidlertid gjerne stå i romtemperatur en stund før servering, så ostekremen og karamellen blir bløt i konsistensen. Kaken er fin å fryse.

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

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