Gulrotkake med Amarula

Ingredienser



Kakebunner:
♥ 6 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 1,5 ts kanel
♥ 0,5 ts muskat
♥ 0,5 ts allehånde
♥ 1 ts salt
♥ 4 egg
♥ 3 dl nøytral matolje
♥ 3,5 dl brunt sukker
♥ 5 dl revet gulrot
♥ 1 eple
♥ 1 liten boks hermetisk ananas
♥ 1 dl aprikossyltetøy
♥ 100 g pekannøtter
♥ 1 dl Amarula

Ostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 150 g smør
♥ 500 g melis
♥ 0,5 dl Amarula

Pynt:
♥ 40 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Bland mel, bakepulver, natron, krydder og salt i en stor bolle.

Visp egg, olje og brunt sukker lett sammen i en annen bolle. Ha dette i bollen med det tørre og bland sammen. Det skal da bli en temmelig kompakt deig.

Tilsett revet gulrot. Skrell og rens eplet og riv dette også på et rivjern. Press uten overflødig saft og ha i deigen. Hell fruktsaften av ananasen og del den i små biter. Ha ananasbitene (uten saften) i deigen. Tilsett også aprikossyltetøy, hakkede nøtter og Amarula. Vend godt rundt i deigen så alt blandes godt.

Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 180°C i 30-35 minutter, eller til de er gjennomstekte. La kakebunnene bli helt avkjølt i formene.

Ostekrem:
Pisk sammen kremost og romtemperert smør. Tilsett melis og Amarula og pisk videre til en luftig ostekrem.

Montering:
Ta kakebunnene ut av formene og fjern bakepapiret. Skjær toppen av kakene slik at de blir flate. Sett den ene kakebunnen på et fat (med toppen vendende opp) og smør på halvparten av ostekremen. Legg på den andre kakebunnen (med bunnen vendende opp) og smør resten av ostekremen rundt hele kaken.

Dryss på hakkede pekannøtter til pynt.

Tips

♥ Husk å bruke nøytral matolje som ikke setter smak på kaken, slik som solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

♥ En liten boks hermetisk ananas inneholder ca 200 g ananas. Del ananasen i små biter for å hindre at frukten synker til bunnen av kaken under stekingen. Pass også på at du ikke får med for mye fruktsaft, ellers blir kaken for bløt.

♥ Jeg bruker lysebrunt demerarasukker i denne kaken.

♥ Amarula er en likør som fås kjøpt på polet.

♥ Gulrotkaken holder seg god og saftig i flere dager. Oppbevar den kjølig med litt plast over slik at den ikke blir tørr i kantene. Kaken er fin å fryse både med og uten ostekrem.

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

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