Vegansk gulrotkake



Ingredienser

♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g sukker
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ss kardemomme
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 0,5 ts salt
♥ 1,5 dl vann
♥ 1,5 dl rapsolje
♥ 1 ts eplecidereddik
♥ 200 g gulrot (skrelt og renset vekt)

Ostekrem:
♥ 200 g kremost (se tips for vegansk alternativ)
♥ 150 g smør (se tips for vegansk alternativ)
♥ 400 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 1 granateple
♥ 50 g mandler

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, krydder, bakepulver, natron og salt i en stor rørebolle.

I en annen bolle blandes vann, olje og eddik. Ha det våte i det tørre og rør til en fast, jevn deig.

Riv gulrøttene fint og bland inn i deigen til slutt.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). (Se tipsfeltet nedenfor hvis du vil lage kake i stor langpanne.)

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter, eller til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen til den er kald.

Til ostekremen piskes romtemperert kremost og smør sammen med melis og vanilje til en luftig ostekrem.

Bre ostekremen over kaken. Pynt med granateplekjerner og grovt hakkede mandler.

Tips

♥ Merk at mengdeangivelsene i oppskriften er beregnet til liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

OPPSKRIFT TIL STOR LANGPANNE:
Bruk dobbel oppskrift dersom du vil lage kaken i stor langpanne.

♥ 600 g hvetemel
♥ 450 g sukker
♥ 2 ss kanel
♥ 2 ss kardemomme
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts salt
♥ 3 dl vann
♥ 3 dl rapsolje
♥ 2 ts eplecidereddik
♥ 400 g gulrot (skrelt og renset vekt)

Ostekrem:
♥ 400 g kremost (se tips for vegansk alternativ)
♥ 300 g smør (se tips for vegansk alternativ)
♥ 800 g melis
♥ 2 ts vaniljeekstrakt

Bortsett fra at du her skal bruke stor langpanne (ca. 30 x 40 cm), er det samme fremgangsmåte, steketemperatur og steketid som angitt ovenfor.

♥ Vegansk ostekrem lager du ved å erstatte vanlig kremost med et vegansk alternativ, slik som Tofutti eller Oatly. Smørmengden halveres og erstattes med vegansk margarin. Tilpass mengden melis og smak til med vanilje. Hvitt sukker kan gjerne byttes ut med brunt sukker.

♥ Gulrotkaken holder seg myk i flere dager hvis den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

♥ Granateplekjerner gir lekker farge og smak på kaken, men gjør seg best når de er ferske, så hvis du ønsker å oppbevare kaken lenger, lønner det seg å pynte litt av kaken av gangen.

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

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