Gulrotkakebiter med mascarponekrem



Ingredienser

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

Mascarponekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 250 g mascarpone
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt eller vaniljepasta

Fremgangsmåte

Gulrotkake:
Pisk egg, olje, sukker og vaniljekstrakt godt sammen. Bland deretter inn bakepulver, natron og kanel. Ha så i hvetemelet og rør til alle klumper er fjernet. Vend inn finrevet gulrot, hakkede valnøtter og rosiner og rør til deigen blir jevn.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40-50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt, hvis ikke så steker du kaken litt lengre).

Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Mascarponekrem:
Pisk kremfløte, mascarpone, melis og vanilje sammen til du får en stiv krem. Bre kremen over den avkjølte kaken.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Jeg bruker helst vaniljepasta fordi den gir en utrolig god og søt vaniljesmak (fås kjøpt på tube fra Dr Oetker i mange norske matvarebutikker). Alternativt kan du bruke vaniljeekstrakt eller frø fra vaniljestang i både kake og mascarponekrem.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste matbutikker.

♥ Selve gulrotkake kan gjerne lages dagen i forveien. Pakk den godt inn i plast så den holder seg myk. Mascarponekremen bør helst lages på serveringsdagen slik at den er helt luftig og fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkakebiter-med-mascarponekrem