



## Gulrotkake Boston

### Ingredienser

6 egg  
360 g sukker  
300 g smør  
300 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
2 ts kardemomme  
2 ts kanel  
1 dl hasselnøtter  
2 dl rosiner  
8 dl finrevet gulrot

### Glasur:

250 g kremost naturell (f.eks. 2 pk Tine)  
150 g smør  
300 g melis  
2 ts vaniljesukker

### Pynt:

valnøtter

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Sikt sammen hvetemel, bakepulver, vaniljesukker og krydder. Ha rosiner og hakkede hasselnøtter i det tørre. Riv gulrøttene fint. Bland alt i en stor bakebolle til du får en jevn deig.



Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20X30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen smør og litt melis til smørkrem. Tilsett kremost, vaniljesukker og resten av melisen og pisk ostekremen jevn. Bre ostekremen i et tykt lag over kaken og dryss over hakkede valnøtter. Del kaken i passe store firkanter.

### **Tips**

Kaken er kjempefin å fryse, også med ostekrem og nøtter. Ostekremen gjør kaken litt klissete med det samme. Jeg pleier å dele kaken forsiktig i biter og så sette kakestykkene i kjøleskapet til ostekremen har stivnet noe. Så har jeg stykkene forsiktig i en fryseboks (ikke oppå hverandre) eller i fryseposer. Når kaken er frossen kan du stable kakestykkene oppå hverandre som du ønsker.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-boston>