



## Gulrotkake med sjokoladebiter

### Ingredienser

125 g smør  
3 egg  
1,5 dl sukker  
2,5 dl hvetemel  
1 ts bakepulver  
3 dl finrevet gulrot  
100 g valnøtter  
50 g kokosjokolade



### Glasur:

125 g kremost (f.eks. 1 pk Tine)  
75 g smør  
250 g melis  
2 ts vaniljesukker

### Pynt:

hele valnøttkjerner  
25 g kokosjokolade

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i det avkjølte smøret. Sikt i hvetemel og bakepulver og bland til en jevn deig. Tilsett finrevet gulrot, hakkede valnøtter og hakket kokosjokolade til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne

kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et fat.

Smelt smøret til glasuren. Ha smøret i en bolle sammen med kremost, melis og vaniljesukker. Pisk glasuren glatt og klumpfri.

Fordel kremostglasuren over den kalde kaken. Pynt med valnøtter og hakket kokesjokolade.

### Tips

Gulrotkaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

---

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