



## Gulrotkake med physalis

### Ingredienser

300 g brunt sukker  
2 dl matolje (se tips)  
4 egg  
1 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
2 ts kanel  
275 g hvetemel  
375 g finrevet gulrot  
1 dl rosiner  
50 g valnøtter

### Ostekrem:

150 g kremost  
125 g smør  
250 g melis

### Pynt:

physalis

### Fremgangsmåte

Pisk sammen brunt sukker og olje med en stålvisp. Pisk inn eggene med stålvispen. Bland deretter inn de tørre ingrediensene til du får en jevn og klumpfri deig. Rør i finrevet gulrot. Ha til slutt i rosiner og hakkede valnøtter hvis du ønsker.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 50-60 min (sjekk med en kakenål at kaken



er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen alle ingrediensene til ostekremen (se tips). Smør ostekremen over den kalde kaken. Pynt kaken med physalis eller hakkede nøtter.

### **Tips**

Pass på at du bruker en matolje som har nøytral smak, slik som for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Alle ingrediensene til ostekremen bør ha romtemperatur. Pass spesielt på at smøret er mykt, ellers er det lett å få små smørklumper i ostekremen.

Kaken kan frysas.

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

---

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