



## Gulrotkake med apsikat

### Ingredienser

4 egg  
270 g sukker  
180 g hvetemel  
2 ts natron  
2 ts kanel  
1 ts vaniljesukker  
1 ts bakepulver  
1,5 dl matolje (se tips)  
3 dl revet gulrot  
100 g apsikat (1 pk)



### Ostekrem:

100 g smør  
200 g kremost  
500 g melis  
1 ts vaniljesukker  
2 ss appelsinjuice

### Pynt:

50 g apsikat

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt inn hvetemel, natron, kanel, vaniljesukker og bakepulver. Riv gulrøttene fint. Rør inn olje, gulrøtter og apsikat.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 45-50 minutter (sjekk at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen romtemperert smør, kremost, melis, vaniljesukker og appelsinjuice.

Bre ostekremen over kaken. Pynt med apsikat.

### Tips

Pass på å bruke matolje med nøytral smak, slik som rapsolje eller solsikkeolje.

Gulrotkaken egner seg godt til frysing.

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

---

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