Gulrotkake med pekannøtter



Ingredienser

150 g smør
1,5 dl sukker
0,75 dl brunt sukker (Demerara)
2 store egg
1 ts natron
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts kanel
3 3/4 dl hvetemel
1 dl kefir
4 dl finrevet gulrot (ca 3 medium gulrøtter)
75 g pekannøtter (1 pk fra Den lille nøttefabrikk)

Glasur:
200 g kremost (f.eks. Philadelfia)
75 g smør
2,5 dl melis
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Rør sammen mykt smør, sukker og brunt sukker. Tilsett ett egg om gangen under pisking. Rør i kefir. Sikt sammen det tørre og bland i. Riv gulrøttene fint og bland i deigen. Plukk ut 20 pene pecannøtter og hold av til pynt. Hakk resten og bland i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 40 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 passende fat.

Rør sammen mykt smør og melis. Tilsett kremost og vaniljesukker og rør ostekremen glatt og klumpfri. Smør kremen over kaken. Pynt med resten av pekannøttene.

Tips

Det er lurt å piske smør og melis først når du lager ostekremen, så du er helt sikker på at du får fjernet alle smørklumper.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gulrotkake-med-pekannotter