Gulrotkake med nøtter



Ingredienser

200 g smør
3 dl sukker
3 egg
4 dl hvetemel
2 ts natron
2 ts kanel
2 ts vaniljesukker
100 g hasselnøtter
6 dl finrevet gulrot

Glasur:
125 g kremost
75 g smør
250 g melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker luftig. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen hvetemel, natron, kanel og vaniljesukker. Ha det tørre i smørkremen. Bland i hakkede nøtter. Riv gulrøttene fint og rør inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20X30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 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 nøtter. 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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