Gulrotkake Boston



Ingredienser

6 egg
360 g sukker
300 g smør
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ts kardemomme
2 ts kanel
1 dl hasselnøtter
2 dl rosiner
8 dl finrevet gulrot

Glasur:
250 g kremost naturell (f.eks. 2 pk Tine)
150 g smør
300 g melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Sikt sammen hvetemel, bakepulver, vaniljesukker og krydder. Ha rosiner og hakkede hasselnøtter i det tørre. Riv gulrøttene fint. Bland alt i en stor bakebolle til du får en jevn deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20X30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 45 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 valnøtter. 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-boston