



## Gulrotkake i langpanne

### Ingredienser

6 dl sukker  
4,5 dl matolje  
6 egg  
7,5 dl hvetemel  
3 ts natron  
3 ts bakepulver  
3 ts kanel  
750 g skrelt gulrot

### Glasur:

250 g smør  
400 g kremost (f.eks. 2 pk Philadelphia)  
500 g melis  
3 ts vaniljesukker



### Fremgangsmåte

Visp sammen sukker og olje i en stor bakebolle. Pisk inn eggene (for hånd eller bruk elektrisk misker) til blandingen blir tykk og lys. Sikt sammen hvetemel, natron, bakepulver og kanel. Bland i til en jevn deig. Riv gulrøttene fint og rør inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepirkledd langpanne (ca 30X40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepåret.

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. Lag

gjerne riflete mønster i ostekrem med en gaffel. Del kaken i passe store firkanter.

### Tips

750 g skrelt og rensset gulrot tilsvarer ca 1 kg med urensede gulrøtter.

Er du ikke fullt så glad i ostekrem, kan du halvere oppskriften på glasuren.

Kaken er kjempefin å fryse, også med ostekrem. Ostekrem gjør kaken litt klissete med det samme. Jeg pleier å dele kaken forsiktig i biter og så sette kakestykkene i kjøleskapet til ostekrem 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-i-langpanne>