Gulrotkakehjerte



Ingredienser

3 egg
3 dl sukker
1,5 dl matolje
3 dl hvetemel
1 ts natron
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1,5 ts kanel
4 dl finrevet gulrot

Glasur:
40 g smør
150 g melis
200 g kremost
1 ts vaniljesukker, eller
0,5 ss sitronsaft

Pynt:
hakkede valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker luftig. Pisk inn oljen. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen. Riv skrelte gulrøtter fint og rør inn i deigen til slutt.

Smør en hjerteformet kakeform (formen bør romme 1,5 - 2 liter) og ha et stykke tilklippet bakepapir i bunnen av formen. Hell deigen i formen. Stek kaken på

nederste rille i ovnen ved 175°C i 50-60 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk luftig smørkrem av mykt smør, halvparten av melisen og sitronsaft (eller vaniljesukker hvis du ikke ønsker syrlig smak på glasuren). Tilsett kremosten og resten av melisen og pisk glasuren jevn. Fordel glasuren over den kalde kaken. Pynt kaken eventuelt med hakkede valnøtter.

Tips

Når du lager glasuren, er det lurt å piske smørkrem først for å være helt sikker på at du ikke får noen smørklumper i glasuren. Det er også viktig at smøret er helt mykt.

Ikke vær redd for å bruke sitronsaft i glasuren. Det smaker helt nydelig!!

Sløyf nøttene til pynt hvis du vil ha en kake helt uten nøtter. Eller - hvis du er glad i nøtter - tilsett en neve hakkede valnøtter i deigen!

Jeg bruker en hjerteform som rommer 1,5 liter (kjøpt på Åhlens). Da hever kaken seg godt over kanten på formen under stekingen, men uten å renne over. Har du en litt større hjerteform, er det en fordel, men det går som sagt akkurat med den vanlige størrelsen. Kaken kan også stekes i vanlig, rund kakeform (24-26 cm), se oppskrift på "Gulrotkake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gulrotkakehjerte