Gulrotkake med dadler



Ingredienser

4 egg
2 dl sukker
2 dl matolje
5 dl hvetemel
1 ss bakepulver
2 ts kanel
5 dl finrevet gulrot
75 g hasselnøtter
100 g dadler (uten stener)

Ostekrem:
200 g kremost
250 g melis
40 g smør
1 ss sitronsaft
2 ss flytende honning

Pynt:
dadler
flytende honning

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn matolje. Sikt i hvetemel, bakepulver og kanel. Rør deretter inn finrevet gulrot, grovhakkede hasselnøtter og fint hakkede dadler.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen alle ingrediensene til ostekremen (se tips).

Del kaken i to lag. Fordel omlag halvparten av ostekremen mellom kakelagene. Smør resten av ostekremen jevnt over hele kaken. Pynt kaken med dadler og ringle over litt flytende honning til slutt. Sett kaken kjølig til glasuren har festet seg.

Tips

La alle ingrediensene til glasuren være romtempererte før de blandes sammen. Brun, flytende honning har søt smak og passer best til denne kaken (får blant annet kjøpt på flaske), men ellers kan vanlig honning også benyttes. Honningen må i så fall smeltes litt før den tilsettes glasuren.

Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan fryses.

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

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