Gulrotkake fra Sveits



Ingredienser

3 egg
150 g sukker
1/2 sitron
30 g hvetemel
1 ts bakepulver
110 g finrevet gulrot
170 g mandler

Glasur:
90 g melis
1 ss sitronsaft

Pynt:
marsipangulrøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Rør i revet skall og presset saft fra den halve sitronen. Sikt i hvetemel og bakepulver. Vend til slutt i finrevet gulrot og malte mandler.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et kakefat.

Rør sammen melis og sitronsaft. Smør i et tynt lag over toppen av kaken. Pynt med marsipangulrøtter.

Tips

Gulrotkaken er saftig lenge i kjøleskapet. Den er også fin å fryse.

Marsipangulrøttene er kjøpt på Centra, og fås også kjøpt i mange andre store matvarebutikker. Se i hyllen for kakepynt.

Får du ikke tak i ferdigkjøpte marsipangulrøtter, kan du jo forsøke å lage dine egne. Farg marsipanen oransje med gul og rød konditorfarge og form små gulrøtter med litt grønn marsipan på toppen.

Se også oppskrift på "Nøtte- og gulrotkake" og "Festkake fra Sveits".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gulrotkake-fra-sveits