Gulrotkake i biter



Ingredienser

4 egg
3 dl matolje
400 g sukker
2 ts vaniljeessens
2 ts bakepulver
2 ts natron
1 ts kanel
250 g hvetemel
350 g finrevet gulrot

Glasur:
200 g Philadelfia kremost
100 g smør
1 ts vaniljeessens
250 g melis

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje, sukker og vaniljeessens med en stålvisp. Bland deretter inn bakepulver, natron og kanel. Ha så i hvetemelet og rør til alle klumper er fjernet. Tilsett finrevet gulrot til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til glasuren røres romtemperert smør sammen med vaniljeessens og halvparten av melis til luftig smørkrem. Tilsett romtemperert kremost og resten av melisen og rør videre til luftig ostekrem.

Bre ostekremen over kaken i et jevnt lag. Del kaken opp i biter.

Tips

2 ts vaniljeessens tilsvarer 1 liten flaske som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker. Fjern dråpesperren øverst på flasken, slik at det går raskt å få ut vaniljeessensen. Du trenger altså 1,5 flaske vaniljeessens til denne oppskriften. Det går imidlertid fint å bytte ut vaniljeessens med vanlig vaniljesukker hvis du vil ha mildere vaniljesmak.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Se også oppskrift på "Gulrotkake i langpanne".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gulrotkake-i-biter