Fourteen Carat Gold Cake



Ingredienser

4 store egg
3 3/4 dl olje
5 dl sukker
4,5 dl hvetemel
3/4 dl grov sammalt hvete
2 ts bakepulver
1,5 ts natron
2 ts kanel
100 g kokos
100 g valnøtter
260 g ananas (se tips)
300 g gulrot (skrelt vekt)

Ostekrem:
400 g kremost
300 g smør
500 g melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
1,5 dl aprikossyltetøy
150 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk sammen eggene med en stålvisp i en bakebolle. Bland inn oljen og sukkeret. Bland sammen alle de tørre ingrediensene i en annen bakebolle. Bland så det tørre

inn i eggeblandingen og rør til du får en jevn deig. Bland deretter inn kokos, hakkede valnøtter, most ananas og til slutt finrevet gulrot.

Kakebunnene stekes hver for seg (se tips). Bruk en rund kakeform (26 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Del deigen opp i tre og stek hver av de tre kakebunnene på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 20-25 min (sjekk med kakenål at bunnen er gjennomstekt). Avkjøl bunnene en stund i formen før de tas ut av formen.

Pisk sammen alle ingrediensene til ostekremen (se tips). Fordel ostekremen mellom kakebunnene og på toppen av kaken.

Finhakk valnøttene til pynten (dette gjøres raskt og enkelt i food processor). Press aprikossyltetøyet igjennom en sikt slik at eventuelle klumper fjernes.

Smør syltetøyet langsmed sidene på kaken. Press deretter de finhakkede valnøttene langsmed kanten av kaken slik at de fester seg til syltetøyet. Dryss til slutt også valnøtter langs kanten på toppen av kaken.

Tips

260 g ananas (avrent vekt) tilsvarer to små hermetikkbokser.

Når du lager ostekremen er det viktig at du bruker romtempererte ingredienser, og særlig at smøret er mykt, slik at du ikke får smørklumper i ostekremen.

Det er viktig at du tar deg bryet med å steke kakebunnene i tre omganger slik som det står i oppskriften. Dette fordi du med stor sannsynlighet vil få problemer med å dele kaken opp i pene kakebunner dersom du lager en stor bunn. Har du varmluftsovn, kan du steke to bunner på en gang, men du bør bytte plassering i ovnen etter halve steketiden, slik at bunnene blir like mye stekt.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fourteen-carat-gold-cake