Gulrotkake med vanilje og appelsin



Ingredienser

6 store egg
6 dl sukker
3 dl matolje
3 ts vaniljesukker
3 ts kanel
3 ts bakepulver
3 ts natron
6 dl hvetemel
6 dl finraspet gulrot

Glasur:
200 g kremost
1 vaniljestang
500 g melis

Pynt:
raspet skall av 1/2 appelsin

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i oljen. Sikt i de tørre ingrediensene og rør til deigen er klumpfri (bruk gjerne en stålvisp). Bland i finraspet gulrot.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 40-45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret.

Ha kremost og melis i en bolle. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene med en kniv. Pisk alt sammen med en håndmikser til du får en fluffy krem. Smør kremen på toppen av kaken. Pynt med raspet appelsinskall (se tips).

Tips

Appelsinskallet på bildet er raspet i store biter med potetskreller, men kaken blir vel så god om du bruker finraspet appelsinskall. Det går også an å sløyfe appelsinskallet og eventuelt tilsette en spiseskje appelsinsaft i ostekremen i stedet.

Du finner den samme kaken registrert blant "Innsendte kakeoppskrifter" ved navn "Verdens beste gulrotkake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gulrotkake-med-vanilje-og-appelsin