Gulrotkake med lime



Ingredienser

3 store egg
175 g sukker
1,5 dl matolje (se tips)
250 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts natron
2 ts vaniljesukker
2 ts kanel
200 g hermetisk ananas (avrent vekt)
300 g revne gulrøtter
100 g hasselnøtter

Glasur:
3 dl melis
presset saft av lime

Pynt:
limeskiver

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i oljen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i. Rør til deigen er klumpfri. Mos ananasen (dette gjøres raskt med stavmikser eller i food processor) og bland i. Rør deretter i fint revne gulrøtter og hakkede hasselnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen en tykk glasur av melis og limesaft. Smør glasuren over kaken. Pynt med skiver av lime.

Tips

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk soya- eller olivenolje.

Kaken holder seg saftig i flere dager. Oppbevar den i kjøleskapet. Kaken kan også fryses (helst uten melisglasuren).

Se også "Gulrotkake med ananas og nøtter", som er laget etter tilnærmet samme oppskrift.

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

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