Gulrotkake med kardemomme



Ingredienser

4 egg
3 dl sukker
100 g smør
2 ts kardemomme
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
4 dl hvetemel
2 gulrøtter

Glasur:
200 g kremost
50 g smør
2 dl melis

Pynt:
apsikat

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og avkjøl litt. Bland det så i eggedosisen. Sikt de tørre ingrediensene og vend i. Bland i finrevne gulrøtter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 20-30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret.

Pisk sammen kremost og smør (begge deler bør ha romtemperatur, ellers er det lett å få smørklumper i ostekremen). Pisk inn melis. Smør glasuren over kaken og dryss over apsikat. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Gulrotkaken er fin å fryse. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet - da slipper du glasursøl når du pakker kaken ned i fryseposer.

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

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