Gulrotkake med ananas og nøtter



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:
150 g melis
vann

Pynt:
kakestrøssel eller hakkede nøtter

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 glasur av melis og litt vann. Smør glasuren over kaken. Pynt med kakestrøssel eller fint hakkede hasselnøtter.

Tips

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

Jevn overflate på kaken får du enkelt og greit til ved å servere kaken opp-ned. Pass i tillegg på at du ikke åpner stekeovnen mens kaken steker, og dessuten at du steker kaken til den er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen, ellers vil den synke sammen på midten.

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

Se også "Gulrotkake med lime", som er laget etter tilnærmet samme oppskrift. Andre gulrotkaker som inneholder ananas er: "Gulrotkake Spesial", "Classic Carrot Pineapple Cake", "Awesome Carrot Cake" og "A Plus Carrot Cake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gulrotkake-med-ananas-og-notter