Gulrotkake med apsikat



Ingredienser

4 egg
270 g sukker
180 g hvetemel
2 ts natron
2 ts kanel
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
1,5 dl matolje (se tips)
3 dl revet gulrot
100 g apsikat (1 pk)

Ostekrem:
100 g smør
200 g kremost
500 g melis
1 ts vaniljesukker
2 ss appelsinjuice

Pynt:
50 g apsikat

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt inn hvetemel, natron, kanel, vaniljesukker og bakepulver. Riv gulrøttene fint. Rør inn olje, gulrøtter og apsikat.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 45-50 minutter (sjekk at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen romtemperert smør, kremost, melis, vaniljesukker og appelsinjuice.

Bre ostekremen over kaken. Pynt med apsikat.

Tips

Pass på å bruke matolje med nøytral smak, slik som rapsolje eller solsikkeolje.

Gulrotkaken egner seg godt til frysing.

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

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