Gulrotkake med romglasur



Ingredienser

Gulrotkake:
5 egg
300 g sukker
250 g smør
350 g hvetemel
3 ts bakepulver
2 ts kanel
125 g rosiner
125 g hasselnøtter
200 g revne gulrøtter

Romglasur:
3 dl melis
1-2 ss vann
noen dråper romessens

Pynt:
kokosdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Rør sammen egg og sukker (se tips). Tilsett smeltet smør, kanel og revne gulrøtter. Bland rosiner og hakkede nøtter med litt mel (dette forhindrer at rosinene og nøttene synker til bunns i kaken under stekingen). Sikt resten av melet med bakepulver og rør inn i deigen til en tykk deig. Vend i rosiner og nøttene til slutt.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt, det kan godt hende at den trenger 15 min til). Avkjøl kaken helt i formen.

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Rør sammen melis, vann og noen dråper romessens til en nokså tykk melisglasur. Smør glasuren over toppen av kaken og dryss over kokos til pynt. Sett kaken i kjøleskapet til romglasuren har stivnet.

Tips

Merk at egg og sukker ikke skal piskes til eggedosis, men bare røres sammen. Dette gir en litt tett og kompakt kake, og det er slik denne gulrotkake skal være.

Gulrotkaken er fin å fryse og er også veldig god uten glasur.

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

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