Gresskar- og gulrotkake



Ingredienser

100 g smør
2,5 dl sukker
3 store egg
2 ts bakepulver
2 ts kanel
3 dl hvetemel
200 g gresskar (renset vekt)
200 g gulrøtter (renset vekt)

Ostekrem:
200 g kremost naturell
50 g smør
75 g melis
2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Tilsett eggene og pisk til luftig smørkrem. Sikt mel, bakepulver og kanel og rør i til en jevn deig.

Riv rå gresskar og gulrøtter fint og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen romtemperert smør og kremost til ostekremen. Tilsett melis og vaniljesukker. Fordel ostekremen over den avkjølte kaken.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Den kan også fryses.

Du kan også steke denne kaken i liten langpanne (ca 20x30 cm). Del kaken da opp i små firkanter etter at du har dekket den med ostekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gresskar-og-gulrotkake