Det søte liv...

Gulrotkake til 17. mai!



Ingredienser

Ingredienser:
♥ 4 egg
♥ 3 dl matolje
♥ 400 g sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts kanel
♥ 250 g hvetemel
♥ 350 g finrevet gulrot

Ostekrem:
♥ 300 g kremost
♥ 150 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 350 g melis

Pynt:
♥ flaggstrøssel (2 pk)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje, sukker og vaniljeessens med en stålvisp. Bland deretter inn bakepulver, natron og kanel. Ha så i hvetemelet og rør til alle klumper er fjernet. Tilsett finrevet gulrot til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et egnet, avlangt kakefat.

Til glasuren røres romtemperert smør sammen med vaniljeessens og halvparten av melis til luftig smørkrem. Tilsett romtemperert kremost og resten av melisen og rør videre til luftig ostekrem.

Bre ostekremen over kaken i et jevnt lag og stryk overflaten glatt.

Dryss på kakestrøssel i rødt, hvitt og blått slik at du får et norsk flagg!

Tips

♥ Flaggstrøssel fra Dr Oetker fås kjøpt i de fleste store matbutikkene og kjøkkensutstyrsbutikker nå før 17. mai. Jeg kjøpte mitt strøssel hos COOP MEGA.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan fint lages dagen før den serveres. Selve gulrotkaken kan også lages lenger i forveien og oppbevares i fryseren. Så tar du den ut av fryseren og pynter den kvelden før servering (det går fint å pynte kaken mens den er frossen) og lar den tine i kjøleskapet til dagen etter. Veldig praktisk!

♥ Denne kaken er laget etter samme oppskrift som Gulrotkake i biter her på Det søte liv.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-til-17-mai