Gulrotkake til fest



Ingredienser

Gulrotkakebunner:
♥ 400 g finraspet gulrot
♥ 150 g brunt farinsukker
♥ 100 g rosiner
♥ 5 egg
♥ 350 g sukker
♥ 2 dl matolje
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 280 g ananasbiter
♥ 2 ts natron
♥ 0,5 ts salt
♥ 4 ts kanel
♥ 450 g hvetemel
♥ 100 g valnøtter

Ostekrem:
♥ 400 g kremost naturell
♥ 150 g romtemperert smør
♥ 750 g melis
♥ 2 ts sitronsaft (eller ananassaft fra boksen)

Fremgangsmåte

Bland finraspet gulrot, brunt farinsukker og rosiner i en bolle. La dette stå i 15 minutter.

Pisk imens eggene og det hvite sukkeret til tykk og luftig eggedosis. Vend inn olje og vaniljeekstrakt. Sikt sammen mel, natron, salt og kanel. Bland dette inn i eggedosisen og rør til kakerøren blir klumpfri. Vend deretter inn gulrotblandingen, ananas oppdelt i små biter og grovt hakkede valnøtter.

Fordel deigen i 3 runde former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Prøv å få omtrent like mye deig i hver av formene (det får du til om du setter formene på en vektskål). Hvis du ikke har 3 kakeformer på 20 cm, går det fint å steke en kakebunn av gangen.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i 40-45 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl kakebunnene helt før du tar dem ut av formene og drar av bakepapiret på undersiden.

Pisk romtemperert kremost og smør sammen. Bland i melisen litt og litt om gangen, og pisk videre til en tykk og luftig ostekrem. Smak til med sitronsaft eller bruk ananassaft fra boksen.

Fordel ostekremen mellom kakebunnene og rundt hele kaken.

Tips

♥ Det skal i denne oppskriften være 280 g ananasbiter, som er vekt uten saft og tilsvarer 2 små bokser.

♥ Pass på at du bruker matolje med nøytral smak, slik som rapsolje eller solsikkeolje.

♥ Denne kaken holder seg saftig i et par dager. Oppbevar den kjølig, men kaken kan gjerne stå i romtemperatur et par timer før servering.

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

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