# Squash- og gulrotkake




## Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 2,5 dl matolje
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 4 ts kanel
♥ 0,5 ts muskat
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 600 g hvetemel
♥ 250 g squash
♥ 450 g gulrot
♥ 200 g valnøtter
♥ 250 g rosiner (gjerne lyse)

Ostekrem:
♥ 100 g smør
♥ 200 g kremost
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 100 g squash
♥ 100 g gulrot

## Fremgangsmåte

Ha egg, olje og brunt sukker i en bolle. Visp blandingen tykk og luftig. Tilsett vanilje, krydder, bakepulver og natron og bland godt. Rør så inn hvetemelet. Deigen skal nå være temmelig tykk, men den blir tynnere igjen når man tilsetter revet squash og gulrot.

Riv squash og gulrøttene fint og bland inn i deigen, og ha så i hakkede valnøtter og rosiner til slutt.

Fordel deigen utover en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time, til kaken er gyllen og gjennomstekt. La kaken bli helt avkjølt før den løftes ut av langpannen og over på et passende fat.

Til ostekremen piskes romtemperert smør sammen med kremost, melis og vanilje.

Hvis du vil pynte kaken slik jeg har gjort her, trenger du en grønnsaksskjærer som lager spiraler.

Bre ostekremen over kaken og pynt med squash- og gulrotspiraler før servering.

**Tips**

♥ Vær nøye på at du bruker matolje med nøytral smak, slik som rapsolje eller solsikkeolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

♥ Angitt mengde squash og gulrot er renset vekt, dvs at gulrøttene er skrelt. Squashen trenger man ikke å skrelle.

♥ Jeg brukte her lyse sultanarosiner, men det går helt greit å bruke vanlige, mørke rosiner i stedet.

♥ Kaken holder seg god i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet. Hvis du vil pynte kaken med squash- og gulrotspiraler som jeg har gjort her, bør du servere kaken samme dag eller skifte ut spiralene hvis du serverer kaken på nytt igjen senere, så pynten ser fresh ut.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/squash-og-gulrotkake