Vegansk gulrotkake



Ingredienser

♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g sukker
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ss kardemomme
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 0,5 ts salt
♥ 1,5 dl vann
♥ 1,5 dl rapsolje
♥ 1 ts eplecidereddik
♥ 200 g gulrot (renset vekt)

Ostekrem:
♥ 200 g kremost (se tips for vegansk alternativ)
♥ 150 g smør (se tips for vegansk alternativ)
♥ 400 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 1 granateple
♥ 50 g mandler

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, krydder, bakepulver, natron og salt i en stor rørebolle.

I en annen bolle blandes vann, olje og eddik. Ha det våte i det tørre og rør til en fast, jevn deig.

Riv gulrøttene fint og bland inn i deigen til slutt.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter, eller til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen til den er kald.

Til ostekremen piskes romtemperert kremost og smør sammen med melis og vanilje til en luftig ostekrem.

Bre ostekremen over kaken. Pynt med granateplekjerner og grovt hakkede mandler.

Tips

♥ Vegansk ostekrem lager du ved å erstatte vanlig kremost med et vegansk alternativ, slik som Tofutti eller Oatly. Smørmengden halveres og erstattes med vegansk margarin. Tilpass mengden melis og smak til med vanilje. Hvitt sukker kan gjerne byttes ut med brunt sukker.

♥ Gulrotkaken holder seg myk i flere dager hvis den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

♥ Granateplekjerner gir lekker farge og smak på kaken, men gjør seg best når de er ferske, så hvis du ønsker å oppbevare kaken lenger, lønner det seg å pynte litt av kaken av gangen.

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

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