Lys og lett gulrotkake



Ingredienser

Gulrotkake:
♥ 3 egg
♥ 250 g sukker
♥ 1 ss nøytral matolje
♥ 200 g hvetemel
♥ 1,5 ts natron
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 450 finrevet gulrot

Ostekrem:
♥ 150 g Apetina Kremost Lett
♥ 90 g smør
♥ 5 dl melis
♥ 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og olje til lys og tykk eggedosis. Sikt hvetemelet sammen med natron, bakepulver, kanel og vaniljesukker. Bland det tørre inn i eggedosisen til du får en jevn og nokså fast deig. Vend inn finrevet gulrot og rør så deigen blir luftig og godt blandet.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter, eller til kaken er gjennomstekt. Dekk eventuelt over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden for å

unngå at kaken blir for mørk på toppen. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (se tips). Løsne kaken fra formen, dra av bakepapiret og sett kaken på et fat.

Pisk kremosten sammen med smør, melis og vaniljesukker til en luftig ostekrem.

Ha ostekremen på den kalde kaken og smør den utover. Pynt eventuelt kaken ved å lage mønster i ostekremen med en gaffel.

Tips

♥ Det er viktig at gulrotkaken er helt kald før du har på ostekremen, ellers kommer ostekremen til å smelte.

♥ Gulrotkaken er fin å fryse også med ostekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lys-og-lett-gulrotkake