Gulrotkake i langpanne med revet eple



Ingredienser

Gulrotkake:
♥ 6 egg
♥ 5 dl matolje
♥ 700 g sukker
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 4 ts kanel
♥ 1 ts muskat
♥ 1 ss natron
♥ 1 ss bakepulver
♥ 650 g hvetemel
♥ 800 g revet gulrot
♥ 3 epler

Ostekrem:
♥ 300 g smør
♥ 600 g kremost
♥ 750 g melis
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje og sukker til massen blir lys. Sikt sammen hvetemel og de øvrige tørre ingrediensene. Bland i.

Riv gulrøttene fint. Skrell og rens eplene og riv disse også. Vend revet gulrot og revet eple i deigen.

Ha deigen i en stor bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 50 minutter (sjekk med kakenål på slutten av steketiden). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen romtemperert smør, kremost og melis til ostekremen. Smak til med vaniljesukker og sitronsaft.

Bre ostekremen over kaken. Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Jeg har tilpasset oppskriften til stor langpanne (ca 30 x 40 cm). Halverer du oppskriften, passer den til liten langpanne (ca 20 x 30 cm).

♥ Kakestykkene er fine å fryse, både med og uten ostekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-i-langpanne-med-revet-eple