Gulrotkake med pastellfarget ostekrem



Ingredienser

Gulrotkake:
♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1,5 dl matolje
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1,5 ts kanel
♥ 4 dl finrevet gulrot
♥ 1 dl rosiner
♥ 100 g valnøtter

Ostekrem:
♥ 200 g smør
♥ 500 g melis
♥ 400 g kremost
♥ 1 ss vaniljesukker

Til pyntingen:
♥ 4 typer konsentrert konditorfarge
♥ matchende kakestrøssel

Fremgangsmåte

Gulrotkake:
Pisk egg og sukker luftig. Pisk inn oljen. Sikt i det tørre og bland deigen godt

sammen. Riv skrelte gulrøtter fint og rør inn i deigen sammen med rosiner og grovt hakkede valnøtter.

Smør en hjerteformet kakeform (formen bør romme 1,5 - 2 liter) og ha et stykke tilklippet bakepapir i bunnen av formen. Det går selvfølgelig også helt fint å bruke en rund kakeform (ca. 22 cm i diameter).

Hell deigen i formen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 50 - 60 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Ostekrem:
Pisk mykt, romtemperert smør luftig. Tilsett kremost, melis og vaniljesukker og pisk ostekremen til en nokså fast ostekrem.

Pynting:
Del ostekremen i 4 deler og ha i hver sin rørebolle (den ene delen noe større enn de tre andre).

Farg hver del i ønsket farge (se tips). Bollen med den store porsjonen ostekrem farger du i grunnfargen som du vil ha på kaken (jeg brukte rosa som grunnfarge).

Start med å dekke hele kaken med et godt lag ostekrem i grunnfargen. Sett kaken i kjøleskapet mens du gjør klar 4 sprøyteposer med 4 ulike tipper og fyller i ostekremen i de 4 ulike fargene.

Ta kaken ut av kjøleskapet og gjør deg klar til sprøytingen. Så er det bare å sprøyte små topper ostekrem i ulike fasonger og farger på kaken til overflaten er helt dekket.

Dryss gjerne på litt kakestrøssel til slutt som matcher fargemessig med fargen på kremen.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Det finnes sprøytetipper i mange forskjellige varianter. Sjekk ut kjøkkenutstyrsbutikker og særlig nettbutikker som selger kakepynteutstyr. Jeg brukte her tipper fra merket Wilton som heter 1M (open star), 4B (open star - taggete), 1E (stor drop flower) og 103 (stardard petal - liten dråpeformet).

♥ Bruk konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge). Da trenger du kun ørsmå mengder farge, som gjør at ostekremen beholder sin faste konsistens. Jeg synes det er penest med lyse farger, og da er det ekstra viktig å kun begynne med bittelitt farge i starten og heller øke mengden etter hvert. Bruk gjerne en tannpirker for å ta litt og litt farge i kremen mens du rører med slikkepotten, så har du kontroll.

♥ Jeg brukte her ostekrem fremfor smørkrem fordi jeg liker smaken på ostekrem mye bedre. Sprøytemønsteret blir litt mykere i konturen når man bruker ostekrem enn når man bruker smørkrem, men jeg foretrekker det likevel slik på grunn av smaken. Jeg lagde ostekremen litt fastere enn jeg pleier for at sprøytemønsteret skal holde seg.

♥ Vær litt rask når du pynter med ostekremen, for den blir bløt av å stå lenge i romtemperatur og når man klemmer mye på sprøyteposene. Dersom du synes at ostekremen begynner å bli for bløt mens du sprøyter, kan du ha de fylte sprøyteposene en stund i kjøleskapet slik at ostekremen blir litt fastere igjen.

♥ Strøssel får man også kjøpt i masse forskjellige varianter i butikker som selger kakepynteutstyr. Det er også populært å blandet ulike typer strøssel selv for å få en personlig miks.

♥ Gulrotkaken tåler fint å lages klar dagen før servering. Den kan også fryses både med og uten ostekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-med-pastellfarget-ostekrem