Gulrotkake i langpanne med karamell



Ingredienser

Gulrotkake i langpanne:
♥ 6 dl sukker
♥ 4,5 dl olje med nøytral smak
♥ 6 egg
♥ 7,5 dl hvetemel
♥ 3 ts natron
♥ 3 ts bakepulver
♥ 3 ts kanel
♥ 750 g gulrot (skrelt vekt)
♥ 100 g rosiner (kan sløyfes)
♥ 100 g valnøtter (kan sløyfes)

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

Karamell:
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss vann
♥ 125 g smør
♥ 3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Karamell:
Start gjerne dagen i forveien med å gjøre klar karamellsausen:

Ha sukker og vann i en høy, tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar ca. 10-15 minutter). Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan røre rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i ca 5 minutter under stadig omrøring. Ta kjelen av platen, dekk til og la karamellen avkjøles i romtemperatur til dagen etter.

Gulrotkake:
Visp sammen sukker og olje i en stor bakebolle. Tilsett eggene og pisk blandingen tykk og lys.

Sikt sammen hvetemel, natron, bakepulver og kanel og bland i.

Riv gulrøttene fint og vend inn i deigen, eventuelt sammen med rosiner og grovt hakkede valnøtter.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen på 175°C i cirka 40 minutter, til den er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Ostekrem:
Pisk sammen romtemperert smør, kremost, melis og vaniljesukker til en luftig smørkrem.

Pynting av kaken:
Bre ostekremen over kaken i et tykt lag. Lag gjerne små groper i ostekremen med smørekniven.

Bruk en stor skje og ringle over karamellen.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ 750 g skrelt og renset gulrot tilsvarer ca 1 kg med urensede gulrøtter.

♥ Det er rikelig med ostekrem i denne oppskriften, så det blir et tykt lag. Er du ikke fullt så glad i ostekrem, kan du halvere oppskriften på glasuren.

♥ Kaken er kjempefin å fryse, også med ostekrem og karamell. Ostekremen og karamellen gjør kaken litt klissete med det samme. Jeg pleier å dele kaken forsiktig i biter og så sette kakestykkene i kjøleskapet til ostekremen har stivnet noe. Så har jeg stykkene forsiktig i en fryseboks (ikke oppå hverandre) eller i fryseposer. Når kaken er frossen, går det bedre å stable kakestykkene oppå hverandre. Når du skal tine kakestykkene, må du også huske på å sette dem adskilt fra hverandre på fatet mens kakene fortsatt er frosne for å unngå at de blir klissete.

♥ Du bruker nok ikke hele porsjonen karamell til denne kaken. Resten av karamellsausen kan serveres sammen med kaken. Den kan oppbevares i et par uker på tett glass og serveres sammen med iskrem eller andre kaker. Vær oppmerksom på at karamellen blir nokså hard dersom du setter den i kjøleskapet, men den mykner igjen i romtemperatur og kan også varmes raskt i mikroen.

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

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