Gulrotkake til påske (med fuglerede)



Ingredienser

Gulrotkake:
♥ 5 egg
♥ 350 g sukker
♥ 2 dl nøytral olje
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 ts kanel
♥ 1 ts salt
♥ 300 g hvetemel
♥ 1 dl lyse rosiner (kan sløyfes, se tips)
♥ 1 dl pekannøtter (kan sløyfes, se tips)
♥ 350 g gulrøtter (renset vekt)

Ostekrem:
♥ 250 g smør
♥ 400 g kremost
♥ 500 g melis

Fuglerede:
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 50 g vermicelli glassnudler (se tips)
♥ påskeegg og -kyllinger

Fremgangsmåte

Gulrotkake:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk inn oljen. Hvis du vil ha rosiner og nøtter i gulrotkaken, hold til side 50 g av hvetemelet. Sikt resten av melet med bakepulver, natron, vaniljesukker, kanel og salt. Bland dette inn i eggedosisen til du får en klumpfri deig.

Vend rosiner og hakkede pekannøtter med melet du har holdt til side (dette forhindrer at rosiner og nøtter synker til bunns i kaken under stekingen). Vend de melete rosinene, nøtter og resterende mel deretter inn i deigen. Vend til slutt inn fint revne gulrøtter.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.
Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca. 1 time, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken til den er helt kald.

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

Ta den kalde kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Del kaken i to bunner og sett den nederste bunnen på et solid kakefat.

Fordel om lag halvparten av ostekremen på kakebunnen. Legg på den andre bunnen og dekk hele kaken med resten av ostekremen.

Sett kaken i kjøleskapet så ostekremen får satt seg.

Fuglerede:
Start gjerne kvelden i forveien med å forberede fugleredet, men det går også greit å gjøre dette mens gulrotkaken steker.

Smelt kokesjokoladen i en bolle over vannbad.

Finn frem en rund bolle og en liten, rund skål. Legg plastfolie i den runde bollen.

Legg blokken med de tørre glassnudler i bollen med den smeltede sjokoladen. Bruk hendene (ja, dette blir klissete!) og start med å dra de tørre glassnudlene litt fra hverandre samtidig som du gnir de inn med den smeltede sjokoladen. Alle nudlene skal bli dekket med sjokolade og nudlene skal dras såpass fra hverandre til at du får en "luftig", sirkelformet, flat nudelhaug.

Legg de sjokoladedekkede nudlene i bollen som har plastfolie på innsiden. Legg så et nytt stykke plastfolie oppå. Sett den lille skålen i midten og trykk forsiktig nedover. Hensikten med dette er å få nudlene til å få en bøyd fasong. Legg gjerne et syltetøyglass eller noe annet med litt tyngde oppi skålen og sett så det hele i kjøleskapet i ca 1 time, eller til sjokoladen har stivnet helt.

Løsne da sjokoladenudlene forsiktig fra plastfolien, og ta-da: Du har et lekkert fulglerede!

Pynt:
Plasser fulgeredet på midten av gulrotkaken. Fyll opp med påskeegg og kyllinger før servering.

Tips

♥ Jeg bruker lyse rosiner, såkalte sultanarosiner. Du kan selvfølgelig også bruke vanlige rosiner eller sløyfe rosinene helt hvis du foretrekker det.

♥ Jeg bruker her pekannøtter, men du kan like gjerne bruke grovt hakkede valnøtter. Det går også helt fint å sløyfe nøttene helt.

♥ Vermicelli glassnudler er supertynne, asiatiske nudler laget av mungbønnemel eller rismel. Du får kjøpt dem i de fleste norske matbutikker. Merk at du ikke skal bløtlegge nudlene, men legge dem i den smeltede sjokoladen rett fra pakken, altså som helt knusktørre.

♥ Sjokoladeredet består jo bare av tørre glassnudler og smeltet sjokolade, og er således absolutt spiselig. Det smaker imidlertid ikke noe særlig, synes jeg, så det er mest til pynt.

♥ Du kan selvsagt pynte alle slags kaker med et fuglereir som dette!

♥ Gulrotkaken holder seg saftig og god i flere dager. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-til-paske-med-fuglerede