



Oppskrift

Gulrotkake



Oppskrift på saftig gulrotkake og luftig ostekrem. Denne oppskriften på gulrotkake er laget av Lise Finckenhagen.

1

Slik gjør du

Kle to kakeformer, 20 -22 cm i diameter, med bakepapir. Varm ovnen til 170 grader.

Visp egg, sukker og brunt sukker til eggedosis. Sikt sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og krydder, og vend det inn i eggedosisen.

2

Bland og fordel røren

Rør til slutt inn olje, gulrøtter, eple og valnøtter. Fordel røren i formene. Stek kakene midt i ovnen i cirka 30 minutter (sjekk med en kakepinne om kakene er ferdigstekte). Avkjøl kaken først i formen og videre på rist.

3

Lag ostekrem

Visp ost, smør og melis til en tykk og luftig ostekrem. Bland inn limesaft. Legg den ene kakebunnen på et passende fat. Bre over halvparten av kremen. Legg på den andre bunnen og bre over resten av ostekremen. Hvis ikke kaken skal serveres med det samme bør den oppbevares i kjøleskapet. Pynt med gulrotstrimler, hakkede valnøtter og gjerne litt revet limeskall rett før servering.

Ingredienser

Til kaken

PRIOR egg	4 stk
Hvitt sukker	1 dl
Brunt sukker	1,5 dl
Hvetemel	175 g
Bakepulver	1,5 ts
Vaniljesukker	1 ts
Kanel	1 ss (malt kanel)
Finrevet ingefær	1 ts
Kardemomme	1 ts
Nellik	0,25 ts (malt nellik)
Nøytral olje	1,5 dl
Gulrot	2 dl (revet gulrot)
Eple	1 stk (revet eple)
Valnøtter	2 dl (hakkede valnøtter)

Til Ostekrem

Romtemperert smør	100 g
-------------------	-------

Til kaken

Til Ostekrem

Til pynt

Lime	0,5 stk
Kremost naturell	150 g
Melis	200 g

Til pynt

Gulrot	1 stk (strimlet)
Valnøtter	mengde etter ønske (hakkede valnøtter)
Limeskall	ønsket mengde (revet)

Allergener

- Gluten
- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose