Godt med gulrotkake!



En hver matblogg med respekt for seg selv bør ha en gulrotkake på menyen. Og siden Bollefrua er en matblogg og fortsatt har litt selvrespekt igjen, var det liksom på tide. Denne versjonen av gulrotkake er den beste jeg har smakt og slår i grunnen aldri feil. Den er saftig, akkurat passe krydret og glasuren er syrlig og kremet.



Gulrotkake:
(Nok til en rund kake i springform)
2,5 dl solsikkeolje
3,5 dl sukker
ca4 dl fint revet gulrot

3 egg
4 dl siktet hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts natron
0,5 ts salt
ca 0,5 ts malt muskatnøtt
1 ts kanel
1 dl grovt hakkede valnøtter (kan sløyfes)

Glasur
2 pk Philadelphia ost, naturell ROMTEMPERERT
2 ss mykt meierismør
3 dl melis
2 ts vaniljesukker
saft (og evt) skall av ca 0,5 sitron

Rør sukker og olje hvitt. Tilsett gulrøtter og så egg. Bland godt. Rør sammen alt det tørre og ha i røren. Rør til alt er blandet. Kle en springform meg bakepapir i bunn og hell i røren. Stek midt i ovnen på 200 grader i 30 minutter. Hvis en pinne kommer ut tørr når du stikker i den, er kaken ferdig. Hvis ikke steker du den 5 minutter til. Avkjøl kaken i formen på rist. Når den er helt kald, kan du gjerne dekke den til å oppbevare den et par dager før du skal servere den. Den blir bare bedre av å stå. Glasuren lager du ved å piske sammen alle ingrediensene. Smak deg frem med sitronsaft. Fordel glasuren over kald kake. Pynt eller server som dem er. Kaken holder seg flere dager med glasur også, men da må den stå kaldt. Kaken kan dessuten fint fryses.

