Gulrotkake i stor langpanne

Det er juni og tid for alle slags avslutninger. (Selv har allerede grått meg gjennom en, ettersom jeg skal slutte med den usannsynlig fine klassen jeg har hatt i tre år). Slike tilstelninger krever ofte kake og med det tempoet mange opplever i denne måneden, kan kanskje flere bli fristet til å sippe litt over alt man skal rekke over. Her har du en bullet proof oppskrift på en supergod kake som er fin å servere mange. Dessuten blir den bare bedre og bedre av å stå og godgjøre seg! Du kan med andre ord bake den mange dager i forveien. Fint, ikke sant?

Kaken:

6 egg
5 dl solsikkeolje
550 g sukker
4 ts vaniljesukker
4 ts kanel

ca 1 ts malt/revet muskat
1 ss natron
1 ss bakepulver
650 g siktet hvetemel eller speltmel
200 g mørk kokesjokolade, hakket
3 epler, skrelt og revet
ca 800 g gulrot, skrelt og finrevet

Glasur:
200 g romtemperert smør
500 g melis
400 g Philadelphiaost (original), romtemperert
2 ts vaniljesukker
saft av ca 0,5 sitron

Sett ovnen på 180 g og kle en vanlig langpanne med bakepapir. Pisk egg, olje og sukker “hvitt”. Tilsett så alt unntatt eple, sjokolade og gulrot. Bland til en jevn røre. Vend inn gulrot, sjokolade og eple til alt er blandet. Fordel røren i langpannen og stek midt i ovnen i 50-60 minutter. Når du kan stikke en pinne inn i kaken uten at det fester seg kakerøre, er den ferdig. Avkjøl helt før du har over glasuren. Glasuren fikser du ved å piske alle ingredienser til en glatt krem. Smak deg frem med sitronen. KOS DEG!

Oppskriften er en variant av ROOM sin kake, jeg fant den her.