

Saftig gulrotkake/rullekake med syrlig kremostglasur



Vet du hva? Det kan virke som om hjernen min har tatt ferie. Jeg kan overhode ikke komme på noe vettugt å si til deg, så da fatter jeg meg i korthet:

(Kanskje like greit? Det er da bare sommer en gang i året?)

Denne gulrotkaken er enkel å lage, den smaker supergodt og blir bare enda bedre av å stå et par dager i kjøleskapet.

Spis. Bak. Lev. Og alt det der.

Du trenger:

Til kaken:

2 egg

1,5 dl strøsukker

1 dl finrevet gulrot (ca 1 stor gulrot)

1,5 dl siktet hvetemel

1 ts bakepulver

0,5 ts kardemomme

0,5 ts kanel

0,25 ts muskat

2 ss olivenolje

Til glasuren:

50 g mykt smør

50 g Philadelphia kremost

2 dl melis

2-3 ss sitronsaft

1 eggeplomme

Slik gjør du:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle en liten langpanne (30x40cm) med bakepapir.

Pisk egg og sukker luftig og rør inn revet gulrot. Bland sammen krydder, mel og bakepulver og rør inn det tørre i eggeblandingen. Bland inn olje.

Fordel røren i et tynt lag i langpannen og stek midt i ovnen i 5 minutter. Ta ut kaken og strø over litt sukker før du dekker kaken med et nytt bakepapir og legger en rist oppå der igjen. Hvelv kaken over på risten/det nye bakepapiret og trekk forsiktig av det første bakepapiret. La avkjøle.

Slik lager du glasuren:

Ha melis, smør og kremost i en bolle og pisk godt sammen. Smak deg frem med sitronsaft. Rør til slutt inn eggeplommen.

Bre glasuren ut over den kalde kaken og rull forsiktig kaken sammen fra langsiden. Sikt over litt melis, skjær i passe store skiver og KOS DEG.



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.

