



## Amerikansk gulrotkake

### Ingredienser

300 g brunt sukker  
2 dl matolje med nøytral smak  
4 egg  
275 g hvetemel  
1 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
2 ts kanel  
375 g skrelt gulrot  
50 g valnøtter  
60 g rosiner

### Ostekrem:

200 g kremost  
150 g smør  
250 g melis  
1 ts vaniljesukker

### Fremgangsmåte

Rør brunt sukker og olje sammen i en bakebolle. Pisk inn ett egg om gangen. Pisk til blandingen er lys og kremete. Sikt i det tørre. Riv gulroten grovt og rør inn sammen med rosiner og hakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 1 time og 15 min (sjekk med kakenål og tilpass steketiden til ovnen din). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken



på et passende fat.

Rør sammen mykt smør og en del av melisen til smørkrem (se tips). Pisk inn romtemperert kremost, resten av melisen og vaniljesukkeret. Fordel ostekremen over den kalde kaken.

### **Tips**

Det er lurt å piske smørkrem først når du lager ostekremen, slik at du er sikker på at du ikke får noen smørklumper i kremen.

Kaken er holdbar i kjøleskapet!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikansk-gulrotkake>