



## Gulrotkake med kokos

### Ingredienser

200 g gulrot (skrelt vekt)  
125 g smør  
200 g sukker  
3 egg  
250 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 ts kanel  
1/4 ts allehånde  
1/4 ts muskat  
1/2 ts nellik  
60 g kokos  
2 dl yoghurt naturell  
100 g valnøtter

### Ostekrem:

125 g kremost  
75 g smør  
1 ts vaniljesukker  
250 g melis

### Pynt:

kokos

### Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker luftig. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og krydder. Ha det tørre i smørkremen vekselvis med yoghurten. Bland



i kokos og hakkede valnøtter. Riv gulrøttene fint og rør inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen smør og litt melis til smørkrem. Tilsett kremost, vaniljesukker og resten av melisen og pisk ostekremen jevn. Bre ostekremen i et tykt lag over kaken og dryss over kokos. Del kaken i passe store firkanter.

### Tips

Kaken er kjempefin å fryse, også med ostekrem og kokos. Ostekremen gjør kaken litt klissete med det samme. Jeg pleier å dele kaken forsiktig i biter og så sette kakestykkene i kjøleskapet til ostekremen har stivnet noe. Så har jeg stykkene forsiktig i en fryseboks (ikke oppå hverandre) eller i fryseposer. Når kaken er frossen kan du stable kakestykkene oppå hverandre som du ønsker.

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

---

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