



## Gulrotkake med nøtter

### Ingredienser

200 g smør  
3 dl sukker  
3 egg  
4 dl hvetemel  
2 ts natron  
2 ts kanel  
2 ts vaniljesukker  
100 g hasselnøtter  
6 dl finrevet gulrot

### Glasur:

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

### Pynt:

50 g hasselnøtter

### Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker luftig. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen hvetemel, natron, kanel og vaniljesukker. Ha det tørre i smørkremen. Bland i hakkede nøtter. Riv gulrøttene fint og rør inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20X30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. 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 hakkede nøtter. Del kaken i passe store firkanter.

### Tips

Kaken er kjempefin å fryse, også med ostekrem og nøtter. 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-notter>