



## Gulrotkake med HaPå og Smarties

### Ingredienser

2 dl HaPå  
200 g smør  
100 g sukker  
2 store egg  
3 dl crème fraîche (1 pk)  
2 ts vaniljesukker  
1,5 ts natron  
2 ts kanel  
325 g hvetemel  
300 g finrevne gulrøtter  
1 dl rosiner  
40 g Smarties

### Glasur:

200 g smør  
75 g melis  
3 ts vaniljesukker  
3 ss HaPå  
1,5 ss nypresset lime  
1 egg

### Pynt:

40 g Smarties



### Fremgangsmåte

Sett tilside 3 toppede ss HaPå til glasuren. Pisk resten av innholdet i HaPå-glasset sammen med mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i crème fraîche. Sikt sammen det tørre og bland inn i deigen. Rør til deigen er klumpfri. Ha til slutt i fint revnte gulrøtter, rosiner og Smarties. Deigen blir nokså kompakt i konsistensen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 40-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen alle ingrediensene til glasuren til den er luftig. Smør glasuren jevnt på kaken. Del kaken opp i firkanter og pynt med Smarties.

### **Tips**

HaPå er et melkebasert, lysebrunt pålegg som kjøpes på glass (se i butikkhyllene hvor det står sjokoladepålegg og liknende). Ett glass HaPå holder til denne kaken.

Kakestykkene egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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