



## Gulrotkake med granateple

### Ingredienser

#### Gulrotkake:

- 2 egg
- 2 dl brunt sukker
- 2 ts kanel
- 1 ts vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 2 dl hvetemel
- 1 dl matolje med nøytral smak
- 2 store gulrøtter

#### Ostekrem:

- 200 g kremost
- 50 g smør
- 2 dl melis

#### Pynt:

- kjerner fra 1/2 granateple



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker luftig. Bland de tørre ingrediensene og vend i. Ha så i oljen og revne gulrøtter.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut, fjern bakepapiret, og legg kaken over på et kakefat.

Pisk sammen romtemperert kremost, smør og melis. Fordel ostekremmen over den avkjølte gulrotkaken. Pynt med kjerner fra granateple.

## Tips

Granateple ble dyrket allerede i forhistorisk tid og ble av jøder og egyptere ansett for å være en hellig frukt. Det er visst nok den taggete blomsterenden som skal ha gitt idéen til den første kongekronen. Frukten er hard, blank og rustrød i fargen og det er de rubinrøde kjernene man spiser. Smaken er syrlig, hvilket passer veldig godt til den søte ostekremmen.

Kjernene i et granateple skal ha klar rødrosa farge. Det hender likevel at granateplene er gamle, slik at frøene blir grå. Dette er vanskelig å vite før du deler opp granateplet, så det er lurt å kjøpe med seg et granateple ekstra.

Det er enklere å få skrapet ut kjernene fra et granateple dersom du ruller granateplet mot bordet så du hører det knaser før du deler det i to.

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

---

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