



## Gulrotkake

Saftig og god gulrotkake, med smakfull ostekrem. Denne vil definitivt falle i smak hos både liten og stor!

🕒 40 - 60

👨‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Pisk sammen egg, sukker og olje
- ② Bland resten av ingrediensene til kaken i, og rør godt sammen
- ③ Fordel røren i to smurte runde kakeformer, 22 - 24 cm
- ④ Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 30 min (avhengig av ovn)
- ⑤ Mens kaken steker blander du sammen ostekremen ved å piske alle ingrediensene godt sammen slik at kremen blir lett og luftig
- ⑥ Når bunnene er avkjølt smører du halve ostekremen på hver av de



- ⑦ Plasser så den ene kaken oppå den andre, og pynt med valnøtter



**Vel bekomme!**

# Ingredienser

## Gulrotkake

350 g	Møllerens Hvetemel siktet
3 stk	egg
250 g	sukker
2,5 dl	olje
350 g	revet gulrot
100 g	valnøtter
1 ts	bakepulver
2 ts	natron
1 ts	salt
2 ts	vaniljesukker
3 ts	kanel



Valnøtter kan byttes ut med solsikkekjerner, og gulrot må gjerne byttes ut med squash for en smakfull vri

## Ostekrem

200 g	kremost, naturell
125 g	smør, mykt
125 g	melis
2 ts	vaniljesukker
1 ts	kanel

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet