

Gulrotkake

Ingredienser:

- 2 egg
- 30 g Sukrin+
- 50 g Sukrin Gold
- 80 g havremel (bruk gjerne en annen grov meltype)
- 120 g kesam, mager
- 1 ts bakepulver
- 1½ ts kanel + 1 ts kardemomme
- 1 ts ekte vaniljepulver (evt. frø fra 1 vaniljestang og noen dråper vaniljeessens)
- ½ dl vann, dersom det er nødvendig
- 1 gulrot på ca. 120 g

Fremgangsmåte:

- Sett ovnen på 175°. Rasp gulroten, og rør sammen alle ingrediensene til en jevn kakerøre. Juster evt. med litt vann om det er nødvendig.
- Hell røra i ønsket form med bakepapir. Enkel oppskrift passer til rund form på 20-22 cm i diameter og firkantet form på 14x18 cm. Her er det brukt firkantet form.
- Stek midt i ovnen i 15 - 20 minutter, eller til kaka akkurat er gjennomstekt. Avkjøl og oppbevar i kjøleskap.

Glasur:

- 1 pk. Philadelphia light (200 g)
- 100 - 150 g Sukrin melis
- 1 ts ekte vaniljepulver (evt. frø fra 1 vaniljestang eller steviadråper vanilje)

Fremgangsmåte:

- Miks sammen til en jevn og klumpfri glasur, og smak til med sukrin melis og vaniljesmak. Smør kremen over den avkjølte kaka, og oppbevar den i kjøleskapet i en matboks eller lignende. Da holder den seg saftig og god i minst 3-4 dager.

