

Helppo porkkanakakku

Mehevä porkkanakakku syntyy yllättävän helposti ja nopeasti. Mausteita vaihtelemalla saat vahtelua kakkuun. Ripaus neilikkaa tai maustepippuria tuovat oman vivahteensa kakkuun.

8 - 10 palaa



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Porkkanakakku:

2 dl sokeria
1,5 dl ruokaöljyä , neutraalin makuista
2 kpl kananmunaa
2,5 dl vehnäjauhoa
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl kardemummaa , jauhettuna
2 tl kanelia
suolaa
250 g porkkanaa raasteena (noin 3 dl)
1 ps Dr. Oetker Hasselpähkinärouhetta (50 g)

Tuorejuustokuorrute:

25 g pehmeää voita
100 g maustamatonta tuorejuustoa
4 dl tomusokeria (250 g)
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Koristelu:

Dr. Oetker Leafy Luomu Koristerakeita
0,5 kpl porkkanaa pitkinä höylättyinä lastuina

- 1 Esivalmistelut:**
Kuumenna uuni 180 asteeseen. Voitele ja korppujauhota halkaisijaltaan 20 cm irtopohjavuoka.
- 2 Porkkanakakku:**
Sekoita öljy ja sokeri kevyesti sekaisin vispilällä. Lisää kananmunat.
- 3** Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan. Lisää porkkanaraaste ja sekoita tasaiseksi.
- 4** Kaada taikina kakkuvuokaan ja uunin alatasolla noin 50 minuuttia. Kokeile kakun kypsyyttä tikulla. Kakku on valmis kun taikina ei tartu enää tikkuun. Anna kakun jäähtyä.
- 5 Kuorrute:**
Sulata voi ja anna sen jäähtyä. Vaahdota tuorejuusto ja tomusokeri keskenään. Lisää jäähtynyt voi ja vaahdota ilmavaksi.



Dr. Oetker Suomi Oy

- 6 Koristele jäähtynyt kakku kuorrutteella, porkkanalastuilla ja vihreillä koristerakeilla.

