



Hunajainen porkkanakakku

AINEKSET KUDELLE

- 3 porkkanaa
- 0,5 dl Hunajayhtymän hunajaa
- 2 kananmuna
- 1 dl sokeria
- 0,5 dl ruokaöljyä (esim. auringonkukka)
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl kanelia
- 1/2 tl suolaa
- 1/2 tl soodaa
- 1/2 tl leivinjauhetta

KUORRUTUS

- 1 rkl vähäsuolaista voita
- 150 g maustamatonta tuorejuustoa
- 1-2 dl tomusokeria (maun mukaan)
- 1 tl vanilliinisokeria



KORISTEESI

- pähkinärouhetta ja raastettua porkkanaa

Kuori ja raasta porkkanat kulhoon. Sekoita porkkanoihin ruokaöljyä sekä hunajaa.

Vaahdota kananmunat sekä sokeri. Sekoita kuivat aineet ensin keskenään ja lisää kananmunavaahtoon. Sekoita tasaiseksi ja lisää lopuksi porkkanat. Koostumukseltaan taikina on melko löysää.

Voitele paistovuoka hyvin ja kaada porkkanakakkutaikina vuokaan. Huomioi, että kakku kohoaa paistettaessa. Paista porkkanakakku 165°C uunissa, mutta varo ettei pala, joten tarkkaile paiston aikana. Testaa lopuksi kypsyy puutikulla.

Kuorrutusta varten ota voi hyvissä ajoin huoneenlämpöön. Sekoita pehmeä voi sokereiden ja lopuksi tuorejuuston kanssa sileäksi tahnaksi.

Levitä reilusti kuorrutetta jäähtyneen porkkanakakun päälle. Koristele hunajainen porkkanakakku pähkinärouheella ja raastetulla porkkanalla.

Vinkki: Porkkanakakut voi paistaa myös yksittäisinä kappaleina muffinivuoissa. Silloin on seurattava erityisen tarkasti kypsymistä, koska pienissä vuoissa taikina kärehtää helpommin.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI