

Uppskriftir að kökum vegna bakstur á Handverkshátíðinni

Gulrótarkaka

450 gr púðursykur
3 dl matarolía
6 stk egg
410 gr hveiti
1 ½ tsk vanillusykur
3 tsk lyftiduft
1 tsk salt
1 ½ tsk natron
3 tsk kanill
450 gr gulrætur
50 gr saxaðar valhnetur

Púðursykur og matarolía þeytt saman, einu og einu eggji bætt í. Þegar það er orðið vel þeytt, er öllu hinu hrært saman við. Þetta passar í ofnskúffu. Bakist í ca. 40 mín á 180°C (ath fer eftir ofnum).

Krem:

200 gr rjómaostur
125 gr smjör
250 gr flórsykur
1 tsk vanillusykur

Skúffukaka

3 bollar hveiti
3 stk egg
2 ¼ bolli sykur
¾ bolli kakó
1 ½ tsk natron
1 ½ tsk salt
2 bollar súrmjólk
100 gr smjörlíki
2 ½ tsk vanilludropar

Öllu blandað saman og sett í stóra ofnskúffu. Bakað í c.a. 20 mín við 170 °C

Krem:

150 gr smjör
150 gr flórsykur
1 egg
½ dl rjómi
1 msk vanilludropar
50 gr suðusúkkulaði (brætt)

Þeyta smjör og flórsykur saman. Bæta öllu öðru út í nema suðusúkkulaði en það blandast saman við í lokin.

