

Morotskaka

Ingredienser

- 5 ägg
- 4 ½ dl strösocker
- ½ tsk salt
- 5 dl vetemjöl, gärna en del special
- 2 tsk kanel
- 1 ½ tsk vaniljsocker
- 1 ½ tsk kardemumma
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk bikarbonat, ev
- 250g smält smör eller 2 ½ dl matolja
- 1 tsk rivna muskot
- 1 – 2 dl rivna nötter
- 6 - 8 dl fint rivna morötter



Glasyr / smörkräm

- 200 g rumsvarmt smör
- 200 g philadelphiaost eller 1 dl mjukost (vanlig svensk mjukost) eller blandning
- 3 dl florsocker
- 2 tsk vaniljsocker
- Rivna skalet av en citron



Gör så här:

1. Sätt på ugnen på 175°C. Vispa äggen, saltet och sockret pösigt. Blanda alla torra ingredienser och rör ner dem i äggblandningen tillsammans med smält smör och rivna morötterna. Blanda allt.
2. Bred ut smeten i en längpanna klädd med bakplåtspapper, ev två. Grädda kakan i mitten av ugnen i ca 30 - 40 min, beroende på tjocklek. Testa med stick. Låt kakan svalna helt.
3. Vispa med en elvisp smöret och mjukosten. Tillsätt först 2 dl av florsockret och fortsätt vispa tills det blir vitt och fluffigt. Tillsätt resten av florsockret och vispa ytterligare ca 1 minut. Bred glasyren över kakan, kyl eller bättre, frys och skär i lagom portioner.