

Morotskaka med pistagenötter

Ett saftigt recept på morotskaka innehållande pistagenötter, toppad med frisk frosting och små söta morötter i sockermassa. Pistagenötterna kan uteslutas.

1 sockerkaksform



Lite träning krävs



up to 100 Min.



Ingredienser:

Smet:

3 st ägg
1 dl farinsocker
150 g smör
4 dl Kungsörnen Vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk kanel
0,5 tsk kardemumma
1 dl mjölk
400 g morötter (5-6 stora)
100 g pistagenötter osaltade (kan uteslutas om man så vill).

Frosting:

3,5 dl florsocker
75 g smör rumsvarmt
400 g färskost (typ philadelphiaost)
1 tsk Dr. Oetker Citronarom

Dekoration:

cirka 50 g Dr. Oetker Sugar Fondant White
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger grön , gul och röd

1 Smet:

Tvätta och skala morötterna. Riv dem grovt på rivjärn eller i matberedare. Grovhacka pistagenötterna. Smält smöret och låt det svalna. Blanda mjöl, bakpulver, kardemumma och kanel. Vispa ägg och socker, tillsätt smöret. Blanda ner mjölet och mjölken och rör till en jämn smet. Häll smeten i en mjölad bakform. Grädda i 180 grader i 45-50 minuter. Känn med sticka att kakan är klar. Låt svalna. Dela kakan i två delar på längden.

2 Frosting:

Vispa samman färskost, socker, citronarom och smör till en fluffig frosting. Bred ut hälften på den ena botten och lägg ihop kakan. Bred resten av frosting över kakan.

3 Dekoration:

Morötter: Använd ca 50 g sockermassa och blanda den med gul och röd gelfärg. Ungefär 1/3 röd färg och 2/3 gul färg till en klar orange färg. Blanda lite sockermassa med grön färg till löv. Forma morötter och blad och dekorera på kakan.