

Morotskaka

Recept på saftig morotskaka toppad med len frosting.

1 springform



Lite träning krävs



up to 100 Min.



1 Gör så här:

Vipsa socker och olja vitt. Tillsätt de rivna morötterna och blanda ner ett ägg i taget. Blanda de övriga ingredienserna och rör ner i smeten. Hacka valnötterna och tillsätt sedan dem i smeten. Häll smeten i en smord, bröad form (ca 23 cm) Grädda kakan i 200 grader i ca 60 minuter.

2 Vispa alla toppingredienserna till en luftig smet och bred över kakan när den svalnat. Låt kakan stå kallt en stund, så att toppingen stelnar något. Garnera med strössel.

3 Över-/undervärme: 200 grader Gräddning: ca 60 min.

Ingredienser:

Kaksmet:

- 2,5 dl matolja
- 3,5 dl socker
- 4 dl rivna morötter
- 3 st ägg
- 4 dl vetemjöl
- 1 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
- 1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 0,5 tsk salt
- 0,5 tsk malen muskot
- 1 tsk kanel, malen
- 1 påse Dr. Oetker Valnötskärnor

Topping:

- 200 g philadelphiaost (naturell)
- 200 g smör eller margarin, smält och avsvalnat
- 3 dl florsocker
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 1 st citroner rivet skal och saft från en citron

Dekoration:

omkring 3 - 5 msk strössel med citronsmak, eller annat strössel efter smak