

Påskig morotskaka

Recept på morotskaka som är formad som en påskhare.

cirka 10 - 12 bitar



Lite träning krävs



up to 80 Min.



Ingredienser:

Morotskaka:

- 4 st ägg
- 4 dl strösocker
- 2 dl rapsolja
- 200 g morötter finrivna
- 4 dl vetemjöl
- 1 msk Dr. Oetker Bakpulver
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 tsk Dr. Oetker Kanel Ceylon
- 1 krm salt

Frosting:

- 200 g smör rumsvarmt
- 1 Förp. Dr. Oetker Base for buttercream
- 200 g färskost
- Dr. Oetker Gelfärger

Dekoration:

- Dr. Oetker Easter Party Sprinkles
- Dr. Oetker Easter Sugar Decoration

Morotskaka:

Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa ihop 4 ägg och 4 dl strösocker poröst med elvisp.

Tillsätt 2 dl rapsolja och 200 gram finrivna morötter och bland försiktigt med en ballongvisp.

Sikta ner 4 dl vetemjöl, 1 msk bakpulver, 1 tsk vaniljsocker, 2 tsk kanel och 1 kryddmått salt.

Vänd ihop ingredienserna med en slickepott tills du har en jämn och klumpfri smet.

Häll upp smeten i en rektangulär form (23x35 cm) klädd i bakplåtspapper och grädda i nedre delen av ugnen på 175 grader i ca 30 minuter.

Låt kakan svalna och dela den sedan i tre delar, två avlånga för öronen och en rund för huvud.

Frosting:

Blanda 200 gram rumstempererat smör med 1 påse Buttercream mix.

Vispa med elvisp i ca 4 minuter tills det blivit riktigt vitt och krämigt.

Tillsätt 200 gram färskost och vispa på låg hastighet tills allt har blandats.

Dela upp frostingen i olika skålar och färga frostingen med valfria gelfärger, vi har använt oss utav gult och rött.

Häll upp frostingen i spritspåsar och spritsa på kakan och dekorera med Dr. Oetker Easter Party Sprinkles och Easter Sugar Decoration.