

Morotskaka

Klart på 40 minuter

1/2 plåt

Ingredienser

- 3 ägg
 - 3 dl socker
 - 3 dl vetemjöl
 - 1 tsk vaniljsocker
 - 3 tsk bakpulver
 - 1½ tsk kardemumma
 - ½ tsk ingefära
 - 1 nypa salt
 - 1½ dl olja
 - 4½ dl morot
-
- 300 g färskost
 - 2 dl florsocker
 - 4 tsk citronsaft

Gör så här

1. Sätt ugnen på 150°C jämn värme
2. Vispa ihop ägg och socker.
3. Blanda i de torra ingredienserna.
4. Tillsätt oljan.
5. Riv morot och blanda i till en jämn smet.
6. Låt kakan vara 55 min i ugnen.
7. Blanda ihop färskost, florsocker och citronsaft till en krämig glasyr.
8. Låt kakan svalna.
9. Lägg på glasyren.

Gör en dubbel sats och grädda den på en ugnsplåt.

Skär kakan i ca 2,5cm x 4cm bitar. (avlånga)

Spritsa ett rakt streck glasyr på varje bit.