

Recept

Morotskaka med vaniljglasyr

Ingredienser morotskaka

ca 600 g morötter
300 g smör
6 ägg
6 dl socker
6 dl mjöl
1 msk bakpulver
1 msk bikarbonat
1 msk vaniljsocker
1 msk kanel

Ingredienser vaniljglasyr

200 gr smör
200 gr Philadelphiaost
4 dl florsocker
1 msk vaniljsocker

Gör så här

Skala och riv morötterna. Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt, tillsätt sedan smöret. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat, vaniljsocker och kanel i en skål. Rör ner blandningen i smeten och tillsätt morötterna. Smörj och bröa en långpanna och bred ut smeten i den. Grädda kakan i mitten av ugnen, 175 grader i 40 min. Smält smöret till glasyren. Rör ihop smör och ost i en bunke, blanda sedan ner florsocker och vaniljsocker. Bred ut glasyren på kakan när den har svalnat.

