



Morotskaka med ostglasyr

Ingredienser 30 bitar

4 st	ägg
4 dl	strösocker
240 g	vetemjöl
1 tsk	kanel
1 tsk	vaniljsocker
2 tsk	bakpulver
200 g	smör, smält
350 g	morötter, fint rivna

Glasyr/smörkräm:

125 g	smör, rumsvarmt
1 dl	mjukost
3 dl	florsocker
2 tsk	vaniljsocker

Tillagning

Receptet på morotskaka fick Britta av sin syster i början av 90-talet. Av misstag använde Britta vanlig svensk mjukost i glasyren och det blev riktigt bra. Kakan blev omåttligt populär på hemslöjdens café i Landskrona, som Britta har haft hand om. Glasyren kan göras på två sätt - antingen smälter man ihop ingredienserna i en kastrull eller så vispas de kallt till en luftig smörkräm.

1. Sätt ugnen på 200°. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda alla torra ingredienser och rör ner dem i äggblandningen tillsammans med smält smör och rivna morötter. Blanda allt.

2. Bred ut smeten i en långpanna klädd med bakplåtspapper. Grädda kakan mitt i ugnen 20 min. Låt kakan svalna helt.

3. Vispa med elvisp smör och mjukost. Tillsätt först lite av florsockret och fortsätt vispa tills det blir vitt och fluffigt. Tillsätt resten av florsockret samt vaniljsockret och vispa ytterligare ca 1 min. Bred glasyren över kakan. Kyl och skär kakan i rutor.