



BAKA

Morotskaka

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **1**



Ett enkelt recept på saftig morotskaka med valnötter och cream cheese-frosting.

INGREDIENSER

3 st ägg
3 dl raps- eller solrosolja
1,5 dl ljus muscovadosocker
0,5 dl strösocker
1 tsk äkta vaniljpulver
1,5 tsk kanel, malen
1,5 tsk ingefära, malen
0,5 tsk salt
1 tsk bikarbonat
1 tsk bakpulver
3 dl vetemjöl
300 g morötter, finrivna
100 g valnötter, grovhackade (kan uteslutas)

Frosting



300 g cream cheese
100 g smör, rumsvarmt
3 dl florsocker
1 msk citronsaft

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175°C. Vispa ägg, olja och socker poröst.
- 2** Blanda alla torra ingredienser i en skål. Tillsätt till äggsmeten, lite i taget, tills du får en jämn smet.
- 3** Riv morötterna och hacka valnötterna. Vänd ned i smeten.
- 4** Grädda mitt i ugnen, ca 30 minuter. Låt svalna.
- 5** Frosting: Vispa cream cheese och smör jämnt och fint. Tillsätt florsocker och vaniljpulver, vispa några minuter tills du får en fluffig frosting.
- 6** Dela den svalnade morotskakan i två, bred frosting över den ena halvan och lägg på den andra. Täck kakan med resten av frosting. Förvara i kylskåp.