

Morotskaka med apelsinglasyr

Till 10 bitar behövs:

3 ägg

3 dl socker

5 dl rivna morötter

250 g smält smör

3 dl vetemjöl

3 tsk bakpulver

2 tsk vaniljsocker

Glasyr:

150 g Cream cheese

200 g florsocker

3 msk smält smör

Rivet skal och saft från 1/2 apelsin

Sätt ugnen på 175°. Vispa ägg och socker. Rör ner morötter och smör.

Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten. Lägg bakplåtspapper i en långpanna och häll i smeten.

Grädda i 20 minuter. Blanda ingredienserna till glasyren i en mixer och mixa kraftigt. Låt kakan svalna och bred ut glasyren. Skär kakan i mindre bitar.

