

# Morotskaka med lila morötter

12 bitar

## Ingredienser:

### Kakan

4,5 dl morötter, rivna, gärna lila och orange blandat  
3 st ägg  
3 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
3 tsk bakpulver  
2 tsk kanel  
1 tsk kardemumma  
1 tsk ingefära, rivet  
1 krm salt  
1,5 dl solrosolja

### Frosting

100gram smör, rumstempererat  
3 dl florsocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 st lime, eller citron, skalet av  
1 dl creme fraiche

### Dekoration

1 st morotriven  
1 st morotlila, hyvlad

## Gör så här:

### Kakan

Sätt ugnen på 150 grader. Vispa ägg och strösocker vitt och pösigt. Blanda alla torra ingredienser och vänd ner dem i äggblandningen. Tillsätt solrosolja och rivna morötter. Häll smeten i en smord och bröad kakform med löstagbar kant, 24 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen i ca. 55 minuter. Känn om kakan är klar med en sticka, den ska inte vara kladdig. Låt svalna.

### Frosting

Vispa alla ingredienser krämigt. Bred frostinggen över morotskakan. Dekorera med rivna orange morötter och hyvlade lila morötter.



# Morotskaka med lila morötter

12 bitar

## Ingredienser:

### Kakan

4,5 dl morötter, rivna, gärna lila och orange blandat  
3 st ägg  
3 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
3 tsk bakpulver  
2 tsk kanel  
1 tsk kardemumma  
1 tsk ingefära, rivet  
1 krm salt  
1,5 dl solrosolja

### Frosting

100gram smör, rumstempererat  
3 dl florsocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 st lime, eller citron, skalet av  
1 dl creme fraiche

### Dekoration

1 st morotriven  
1 st morotlila, hyvlad

## Gör så här:

### Kakan

Sätt ugnen på 150 grader. Vispa ägg och strösocker vitt och pösigt. Blanda alla torra ingredienser och vänd ner dem i äggblandningen. Tillsätt solrosolja och rivna morötter. Häll smeten i en smord och bröad kakform med löstagbar kant, 24 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen i ca. 55 minuter. Känn om kakan är klar med en sticka, den ska inte vara kladdig. Låt svalna.

### Frosting

Vispa alla ingredienser krämigt. Bred frostinggen över morotskakan. Dekorera med rivna orange morötter och hyvlade lila morötter.



# Morotskaka med lila morötter

12 bitar

## Ingredienser:

### Kakan

4,5 dl morötter, rivna, gärna lila och orange blandat  
3 st ägg  
3 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
3 tsk bakpulver  
2 tsk kanel  
1 tsk kardemumma  
1 tsk ingefära, rivet  
1 krm salt  
1,5 dl solrosolja

### Frosting

100gram smör, rumstempererat  
3 dl florsocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 st lime, eller citron, skalet av  
1 dl creme fraiche

### Dekoration

1 st morotriven  
1 st morotlila, hyvlad

## Gör så här:

### Kakan

Sätt ugnen på 150 grader. Vispa ägg och strösocker vitt och pösigt. Blanda alla torra ingredienser och vänd ner dem i äggblandningen. Tillsätt solrosolja och rivna morötter. Häll smeten i en smord och bröad kakform med löstagbar kant, 24 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen i ca. 55 minuter. Känn om kakan är klar med en sticka, den ska inte vara kladdig. Låt svalna.

### Frosting

Vispa alla ingredienser krämigt. Bred frostinggen över morotskakan. Dekorera med rivna orange morötter och hyvlade lila morötter.



# Morotskaka med lila morötter

12 bitar

## Ingredienser:

### Kakan

4,5 dl morötter, rivna, gärna lila och orange blandat  
3 st ägg  
3 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
3 tsk bakpulver  
2 tsk kanel  
1 tsk kardemumma  
1 tsk ingefära, rivet  
1 krm salt  
1,5 dl solrosolja

### Frosting

100gram smör, rumstempererat  
3 dl florsocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 st lime, eller citron, skalet av  
1 dl creme fraiche

### Dekoration

1 st morotriven  
1 st morotlila, hyvlad

## Gör så här:

### Kakan

Sätt ugnen på 150 grader. Vispa ägg och strösocker vitt och pösigt. Blanda alla torra ingredienser och vänd ner dem i äggblandningen. Tillsätt solrosolja och rivna morötter. Häll smeten i en smord och bröad kakform med löstagbar kant, 24 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen i ca. 55 minuter. Känn om kakan är klar med en sticka, den ska inte vara kladdig. Låt svalna.

### Frosting

Vispa alla ingredienser krämigt. Bred frostinggen över morotskakan. Dekorera med rivna orange morötter och hyvlade lila morötter.

