

# Morotskaka med lila morötter!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# 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, riven

1 krm salt

1,5 dl solrosolja

### Frosting

100 gram smör, rums-  
tempererat

3 dl florsocker

1 tsk vaniljsocker

1 st lime, eller citron,  
skalet av

1dl creme fraiche

### Dekoration

1st morot, riven

1st 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 frosting över morotskakan.

Dekorera med rivna orange morötter  
och hyvlade lila morötter.