

Saftig gulrotkake

Ingredienser

- 1 gulrot
- 2 egg
- 1,5 dl sukker
- 50 gram smør
- 2 dl hvetemel
- ½ ts vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 ts kardemomme

Glasur

- 50 g romtemperert smør
- 180 g naturell kremost
- 1 ts vaniljesukker
- 1 dl melis
- ½ ts finrevet appelsinskall
- ½ ss appelsinsaft



Slik gjør du:

- 1) Vask gulrøtter og riv dem
- 2) Visp egg og sukker til lett og luftig eggedosis
- 3) Smelt smør og la det avkjøle. Rør det inn i eggedosisen sammen med gulrøttene.
- 4) Bland mel, vaniljesukker, bakepulver, kardemomme sammen i en bolle og bland det inn i røren.
- 5) Rør forsiktig, men godt, og hell deigen i en langpanne.
- 6) Stek kaken midt i ovnen i 25-30 minutter på 200 grader. Over og under varme.

Glasur:

- 1) Pisk romtemperert smør, melis og vaniljesukker hvitt og luftig.
- 2) Tilsett kremost og appelsinsaft, og pisk godt sammen.
- 3) Fordel glassuren på toppen av kaken og riv appelsinskall over.