

Morotskaka med limefrosting

8-10 portioner 1 timma

Ingredienser

3 ägg
3dl socker
3dl glutenfritt mjöl
1tsk vaniljsocker
2,5tsk bakpulver
2tsk malen kanel
1,5tsk malen kardemumma
1 nypa salt
1 1/2dl rapsolja
5dl rårivna morötter

60g smör
4dl florsoker
1tsk vaniljsocker
Zest från en lime
100g färskost

Gör så här

Sätt ugnen på 150 grader.

Vispa ägg och socker pösigt.

Blanda samtliga torra ingredienser och rör ner dem i smeten. Tillsätt olja och finrivna morötter.

Smörj en springform och baka kakan i mitten av ugnen i cirka 45 minuter. Prova att sticka i kakan - den ska vara torr.

Låt kakan svalna.

Vispa ihop alla ingredienser till frostingen och lägg på den när kakan har svalnat helt.

