

Gulrótakaka

Ofnhiti 180 °c og blástur

1 dl sykur
1 dl olía
2 ½ dl hveiti
2 egg
1 tsk vanillusykur
1 tsk lyftiduft
½ tsk sódaduft
1 tsk kanill
2 gulrætur (rifnar á rifjárn)
hnetur/rúsínur en má sleppa

Aðferð:

1. Hrærið saman olíu, sykur og egg
2. Blandið hinu saman við og setjið í smurt hringlaga form.
3. Bakið í um 20 mín eða þar til ekkert deig kemur á þrón sem stungið er í kökuna.

Krem:

100 g smjör við stofuhita
150 g rjómaostur við stofuhita
250 g flórsykur
1 tsk vanillusykur
½ tsk sítrónusafi

1. Hrærið vel saman smjör og rjómaost.
2. Blandið hinu saman við og hrærið vel.
3. Setjið kremið á kökuna þegar hún er orðin köld.



