

# Morotskaka.

4 ägg  
4 ½ dl socker  
  
2 ¼ dl olja  
4 ½ dl mjöl  
1 tsk kanel  
1 tsk bakpulver  
1 tsk bikarbonat  
1 tsk salt  
350g finriven morot

*Sätt ugnen på 175°C.  
Rör Socker och ägg pösigt.  
Smörj och bröa en stor spring form.  
Hälls försiktigt i smeten under vispning  
Mjöl bakpulver, bikarbonat, salt och kanel  
blandas och vänds ner i  
smeten till sammans med morötterna.  
Gräddas i 60 minuter.*

½ dl smör  
1 tsk vanilla  
2 ¼ dl florsocker  
100g cream cheese

*Mjukgör smöret och rör det med sockret blanda sedan i osten.  
Bred krämen på den av svalnade kakan.*