

Morotskaka med apelsin och kallpressad rapsolja

24 bitar

3 ägg
2 dl strösocker
5 dl finrivna morötter
1 ½ del rapsolja Skeby guld
Rivet skal av en apelsin
½ dl pressad apelsinsaft
4 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker

Kallpressad rapsolja utvinns genom skonsam pressning under låg temperatur, därför finns vitaminer m.m.

Glasyr
100 g philadelpiaost
1 ½ dl turkisk youghurt
1 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker

Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner rapsoljan, de rivna morötterna, rivet apelsinskal och apelsinsaft i äggsmeten.

Blanda mjöl med bakpulver och vaniljsocker och rör ner i smeten

Häll smeten i smord form 25 x 35 cm

Grädda ca 40 minuter.

Fördela glasyren på kakan och dela den sedan i 24 bitar. Glasyren kan alternativt serveras bredvid.

