

Morotskaka i långpanna

325 g smör eller margarin

6 ägg

6 dl strösocker

6 dl vetemjöl

6 tsk bakpulver

6 tsk vaniljsocker

9 dl (ca 6 st) finrivna morötter

ca. 3 tsk kanel

Glasyr

400 g philadelphiaost

100 g mjukt smör

5 dl florsocker

Smält matfett, låt svalna

Vispa ägg och socker pösigt

Blanda torra ingredienser och rör ner i äggsmeten

Rör ner matfett och morötter

Häll smet i bakpappersklädd stor långpanna

Grädda i nedre delen av ugnen i 175 grader i ca. 20 min el. tills kakan har ”stannat”

Låt kakan svalna

Rör ihop glasyren och bred på kakan

Garnera ev. med strimlor av citron- och/eller limeskal

Frys kakan en stund innan man skär kakan i rutor