

Morotstårta på födelsedagen

Tim gillar morotskaka men inte tårta, så på födelsedagen fick han en morotstårta. Lite annat smått och gott fick han också som svärmors bullar, hockeypuckar, havreflarn och nutellakakor.





Morotstårta

8-10 bitar

Morotskaka

150 g smör

3 stora ägg

1 1/2 dl strösocker

1 1/2 dl ljus muscovadosocker (hårt packat i måttet)

1 tsk vaniljsocker

3 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 1/2 tsk bikarbonat

1 tsk kanel

250 g morötter

100 g valnötter (eller pekannötter)

1 1/2 dl äppelmos

Cream cheese frosting

100 g rumsvarmt smör

300 g cream cheese

3 1/2 dl florsocker

1 tsk vaniljsocker

Dekoration

Kokosflingor eller kokoschips





Gör så här:

Morotskaka

Värm ugnen till 175°. Smörj och mjöla två formar, 15 cm i diameter. Jag använde en form som var 18 cm i diameter.

Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg, strösocker och muscovadosocker ljust och fluffigt. Blanda ner smör och vaniljsocker och vispa lite till. Blanda vetemjöl, bakpulver, bikarbonat och kanel och sikta sedan ner det i smeten. Vispa tills smeten precis går ihop.

Skala och riv morötterna fint. Rosta nöterna lite lätt och hacka grovt. Vänd ner morötter, nötter och äppelmos i smeten. Fördela smeten jämnt mellan bakformarna. Grädda bottnarna 40-45 minuter. Låt bottnarna svalna 20 minuter i formarna, stjälp sedan upp på galler och låt svalna helt.

Cream cheesefrosting

Vispa smöret vitt. Tillsätt cream cheese och vispa till en jämn och tjock smet. Tillsätt florsocker och vaniljsocker och vispa ännu mer. Låt stå i kylen en stund om frostingen är för lös. Till en 18 centimeters form behövdes en tredjedels extra frosting.

Montering

Dela båda bottnarna på mitten så att du får fyra tunnare bottnar. Lägg den första bottnen på ett tårtfat eller en tårtbricka. Bred ut ett jämnt lager frosting över bottnen. Upprepa tills du använt tre av bottnarna. Lägg den fjärde bottnen överst med den skurna sidan ner.

För att hålla smulorna på plats kan du bre ut ett tunt lager frosting över hela tårtan och sedan ställa in den i kylen i 15 minuter. Bred resten av frostingen över hela tårtan och strö sedan ett lager kokos över frostingen. Tryck eventuellt lite med handflatan så att kokosen fastnar.







Receptet kommer från [Linda Lomelino](#).