

Morotskaka

4 äggulor
2 $\frac{1}{2}$ dl socker
rivet skal av 1 citron
200 g mandel
150 g rivna morötter
 $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
4 äggvitor

- Sätt ugnen på 175° C
- Vispa äggulor, socker och citronskal riktigt pösigt. Tillsätt den malda mandeln, morötter och mjölet blandat med bakpulvret.
- Vispa vitorna till hårt skum och vänd försiktigt ner dem till sist.
- Häll smeten i en väl smord och bröad rund form med löstagbara kanter.
- Grädda i ca 50 min. Pudra kakan med florsocker innan servering.

