

Palsternackskaka med apelsinfrosting

275 g palsternacka

4 ägg

3 dl strösocker

2 dl rapsolja

4 dl vetemjöl

2 tsk vaniljsocker

2 tsk bakpulver

1 tsk malen kardemumma

1 tsk salt

ev ringblommor till garnering

Apelsinfrosting

75 g rumsvarmt smör

1 dl florsocker

200g philadelpiaost

1 msk finrivet apelsinskal

1 dl vispgrädde

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175

2. Smörj och bröa en rund form ca 24 cm i diameter.

3. Skala och riv palsternackan fint.

4. Knäck äggen i en bunke.

Tillsätt palsternacka, socker och olja. Vispa till en pösigt smet ca 3 min.

5. Blanda alla torra ingredienser i en bunke och rör ner det i äggsmeten. Häll smeten i formen och grädda kakan i nedre delen av ugnen, ca 45 min. Låt svalna.

6. Apelsinfrosting: Vispa smör och florsocker fluffigt, ca 2 min. Tillsätt färskost och apelsinskal. Och fortsätt vispa till en jämn smet. Vispa grädden för sig och blanda sedan med färskost blandningen.

7. Bred frostingen över kakan.

Dekorera ev med ringblommor.