

# Receptförslag

## MOROTSKAKA MED TOUCH AV PÅSK



**MOROTSKAKMIX**  
ART.NR: 270319  
VIKT: 3,5 kg.  
FÖRP: 1x3,5 kg.

### Morotskaka med Cream Cheese Frosting

*"Supersaftig kaka med den rätta smaken!"*



**CREAM CHEESE FROSTING**  
ART.NR: 279829  
VIKT: 6 kg.  
FÖRP: 1x6 kg.



50 mm

**CHOK.DEKORATION MOROT**  
ART.NR: 809935  
MÅTT: 50x17,5x7 mm  
FÖRP: 1x135 st.



55 mm

**CHOK.DEKORATION GLAD PÅSK**  
ART.NR: 54069  
MÅTT: 35x55 mm  
FÖRP: 1x60 st.



### RECEPT

Saftig morotskaka med torkade morötter, härlig frosting toppad med chokladdekoration.

#### Grundrecept Morotskaka med Frosting

Morotskaksmix Amerikansk 3,5 kg  
Cream Cheese Frosting 6 kg  
Chokladdekoration Morot

1 påse Morotskakmix räcker till 3 st GN-bleck à 1800 gr, där ett bleck ger ca. 60 bitar à 5x5 cm.

#### Tillagning:

1. Blanda alla ingredienser med en visp på låg hastighet i 1 minut, sedan på medelhastighet i 3-4 minuter.
2. Fördela smeten jämnt i en långpanna med bakplåtspapper.
3. Grädda på 160 °C i varmluftsugn i 20-25 minuter.
4. Låt svalna.
5. Vispa upp frosting och bred ut på kakan.
6. Placera morotsdekorationen som avslutning eller annan dekoration efter tycke och smak.



**FEMTORP®**

DIN SÖTA LEVERANTÖR  
[www.femtorp.se](http://www.femtorp.se)