

# Palsternackskaka med mandel eller nötter

Cirka 12 bitar

3 större palsternackor (c:a 5 dl riven mängd)

100 g mandel eller hasselnötter

2 ägg

2 dl råsocker

2 dl rapsolja

2 dl vetemjöl

1 tsk vaniljsocker

$\frac{1}{2}$  tsk bikarbonat

1 tsk bakpulver

1 tsk kanel

## Topping:

125 g philadelphiaost

1 dl siktat florsocker

75 g mjukt smör

ev. rivet skal av 1 citron

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Smörj och bröa en form med löstagbar botten.
3. Skala och finriv palsternackorna.
4. Finhacka eller mal mandeln/nötterna.
5. Vispa ägg och socker vitt och poröst.
6. Vispa ner oljan. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner dem i äggsmeten.
7. Rör ner palsternacksrivet och mandeln och se till att smeten blir väl blandad.
8. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen c:a 50 min. Känn med en sticka så att kakan är färdiggräddad.
9. Låt kakan svalna innan den tas ur formen.
10. Rör samman toppingen och bred den över den kalla kakan.