

# Apelsinkaka med vallmofrö

I ugnen 175 grader ca 45-50 min.

## Kaka

150 g smör

3 ägg

2 dl socker

1 dl mald mandel

3 msk blå vallmofrö

3½ dl vetemjöl

1½ tsk bakpulver

finrivet skal av ½ apelsin

1 dl färskpressad apelsinsaft

1. Smörj och bröa en tårtform.
2. Smält smöret, låt svalna.
3. Vispa ägg och socker pösigt. Rör i mald mandel och vallmofrö.
4. Tillsätt vetemjöl och bakpulver, samt apelsinskal och saft.
5. Rör smeten slät. Tillsätt smöret.
6. Grädda och låt kallna.

## Glasyr

100 g philadelphiaost

50 g smör

1½ dl florsocker

1 tsk vaniljsocker

1. Rör smöret smidigt.
2. Tillsätt osten och rör till en slät kräm. Smaksätt krämen med florsocker och vaniljsocker.
3. Bred ut krämen på den kalla kakan.