Zoet

CARROT CAKE

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 12-14, springvorm 20 cm

- 350 gr wortels
- 2 cm gember
- 250 gr lichte basterdsuiker
- 3 eieren
- 250 ml zonnebloemolie
- 300 gr bloem
- 1,5 tl bakpoeder
- 1 tl baking soda
- 1,5 tl kaneel
- 1 tl vanille extract
- 75 gr walnoten + 12 hele walnoten ter decoratie
- 30 gr kokosrasp
- 1 tl sinaasappelrasp
- 2 cm gember
- 0,5 tl kardemom
- Snufje zout

Frosting:

- 225 gr poedersuiker
- 300 gr roomkaas
- 150 gr ongezouten roomboter, op kamertemperatuur
- 2 el sinaasappelsap
- 1 tl vanille extract, optioneel

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Snijd de wortels in gelijke stukken en kook ze vervolgens tot ze zacht zijn. Giet ze dan af en pureer ze samen het stukje gember.
3. Hak de walnoten fijn en zet apart.
4. Doe de eieren, olie en het vanille extract in een kom en klop dit door elkaar met een garde. Roer dan de wortelpuree erdoor. Voeg de suiker toe en roer dit er kort doorheen
5. De bloem, bakpoeder, baksoda, sinaasappelrasp, kaneel en kardemom en zout kun je er vervolgens aan toevoegen en door het beslag spatelen. Spatel hierna nog de kokosrasp en de gehakte walnoten erdoor.
6. De cake bak je in twee lagen. Als je geen twee bakvormen van 20 cm hebt, dan kun je de cake in twee keer afbakken. Bekleed de bodem van de bakvormen met bakpapier en vet de randen in.
7. Verdeel het beslag in gelijke delen over twee bakvormen (of houdt de helft van het beslag apart).
8. Zet in de oven en bak de cake in 25 minuten op 175 graden af.
9. Laat de cake goed afkoelen voor je het uit de vorm haalt en verplaatst naar een (taart)rooster om helemaal af te laten koelen.
10. Wanneer je de cake in twee keer bakt kun je nu de andere helft van het beslag afbakken. Laat ook deze weer goed afkoelen.
11. Maak ondertussen de cream cheese frosting. Klop hiervoor eerst de boter een aantal minuten tot deze romig is. De boter verkleurt hier ook een beetje van.
12. Mix hier dan de roomkaas, het vanille extract en de sinaasappelsap door. Wanneer dit goed gemengd is voeg je de poedersuiker toe. Dit kun je vervolgens het beste met een spatel mengen. Wanneer de poedersuiker goed is opgenomen kun je het nog even goed doormengen met de mixer. Je wilt dat de crème romig en luchtig is.
13. Voor het besmeren van de cake met de cream cheese frosting is het belangrijk dat de cake volledig is afgekoeld, anders smelt de frosting er vanaf. Je kunt de frosting tot gebruik in de koelkast bewaren, hier stijft het ook iets van op.
14. Je kunt de taart verder versieren met hele walnoten.

Zoet

CARROT CAKE

INGREDIËNTEN

BEREIDINGSWIJZE

De cake kun je een kleine week bewaren in de koelkast. Haal de cake wel een half uurtje voor je hem wilt eten uit de koelkast.