

Ingrediënten voor 8 personen

Wortelcake: 225 ml
zonnebloemolie 4 eieren 225 gr
lichtbruine basterdsuiker 250 gr
bloem 2 tl bakpoeder 1 tl
baksoda Snuf zout 1 tl kaneel 1 tl
vanille extract 2 tl
speculaaskruiden 300 gr
geraspte wortel 100 gr walnoten
Roomkaas frosting: 200 gr
roomkaas 75 gr roomboter
(kamertemperatuur) 100 gr
poedersuiker

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Amerikaans

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Carrot cake met roomkaas frosting

Worteltaart of carrot cake klinkt misschien een beetje gek, maar het is echt ontzettend lekker. Een carrot cake is echt een recept voor de herfst, aangezien je allerlei specerijen aan het beslag toevoegd die je echt aan de herfst doen denken. Deze carrot cake maak je met een romige roomkaas frosting die je over de cake smeert. Heerlijk!

Hulpmiddelen

Beslagkom, bakvorm, mixer, spatel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. 2. Rasp de wortels of gebruik geraspte Julienne wortels. 3. Pak een beslagkom en mix de olie, eieren en vanille-extract. 4. Voeg de suiker toe en roer door het beslag heen. 5. Mix daarna de droge ingrediënten door het beslag heen. De bloem, bakpoeder, baking soda, zout en kruiden. 6. Voeg als laatste de wortel en walnoten toe en spatel deze door het beslag. 7. Vet een vierkante bakvorm in en stort het beslag in de bakvorm. 8. Bak de carrot cake in 40 minuten af op 180 graden. 9. Maak ondertussen de roomkaas frosting. 10. Mix de roomboter en roomkaas tot een romig beslag. 11. Voeg in delen de poedersuiker toe. Je roomkaas frosting is klaar! 12. Laat de carrot cake helemaal afkoelen en verdeel de roomkaas frosting over de cake.

Serveertips

Serveer de carrot cake met warme chai latte!

