

Ingrediënten voor 8 personen

100 gram roggemeel 100 gram
amarantmeel 100 gram
havermoutmeel 100 gram dadels
400 gram wortels 2 eieren 150
milliliter water 100 milliliter
ongezoete kokos-amandelmelk 2
eetlepels bakpoeder 1 eetlepel
honing voor de topping nog 100
gram kokos creme

Tijd: > 1 uur
Keuken: Europees
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



carrotcake

Dit is de lekkerste carrotcake die u ooit heeft geproeft neem dat maar van ons aan

Hulpmiddelen

Keukenmachine en een springvorm van 20 cm

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180 graden . maal de wortels en dadels in een keukenmachine. je kunt de wortels ook met de hand raspen. houd een beetje wortel apart voor de garnering .voeg de overige ingrediënten toe. zonder de topping toe aan het keukenmachine en mix tot een glad beslag . bekleed een springvorm met bakpapier en giet hier het beslag in . bak de cake 45 minuten in de oven . check even met een sateprikker of de cake van binnen wel helemaal gaar is .komt de sateprikker de cake schoon uit dan kan je de cake uit de oven halen. en als de sateprikker niet schoon is laat hem dan nog even 5 minuten staan. leg de zakjes kokoscreme in warm water zodat dezen wat zachter worden . haal de cake uit de oven en laat goed afkoelen.haal de cake vervolgens uit de springvorm en snijd in de lengte door midden . besmeer beide lagen cake met kokos creme. en snijd het in 8 stukjes

Serveertips

Maak de bovenste laag af. en doe er dan wat geraspe wortels en optioneel ook nog wat walnootjes