



Carrot cake

Ingrediënten:

Cake:

200 gr. zelfrijzend bakmeel
3 tl mixed spices
1 tl bicarbonate of soda
150 gr. basterdsuiker, gezeefd of een ander zoetmiddel!
2 grote eieren
150ml. zonnebloemolie
Rasp van 1 sinaasappel
200gr. wortelen geraspt
Optioneel : 110gr. rozijnen
50gr. kokosrasp
50gr. pecannoten (kan ook walnoten)

Siroop:

Sap van een sinaasappel
1 eetlepel citroensap
75gr. Basterdsuiker

Topping:

250gr. Mascarpone
1 eetlepel fijne Kristal suiker
1 volle theelepel kaneel

*Om te versieren kan je aan pecan noten denken.

*Materiaal: 2x ronde springvorm van 20cm doorsnede & bakpapier

Verwarm de oven voor op 200graden.

Leg de pecannoten op een bakplaat bedekt met bakpapier en rooster ze voor ongeveer 8 minuten. Zet daarna de over op 170graden voor de cake. Wanneer de pecannoten geroosterd zijn, hak je de helft fijn voor de cake de rest kan je ter versiering gebruiken.

Om de cake te maken mix je de suiker, eieren en olie samen in een kom totdat de suiker opgelost is. Daarna zeef je het zelfrijzend bakmeel, bicarbonaat soda en mixed spices op de rest en meng je het samen.

Vervolgens verdeel je het beslag over de 2 bakvormen en bak ze in de oven voor ongeveer 30min, totdat ze mooi gerezen zijn, stevig aanvoelen en de cake loskomt van de zijanten.

Maak ondertussen de topping door alle ingrediënten hiervoor te mixen in een kom. Als het mengsel licht en luchtig is, is het klaar en plaats je het in de koelkast voor 1 a 2 uur.

Voor de siroop meng je de sap en suiker door elkaar.

Wanneer de cake uit de oven komt, prik je er met een vork gaatje in en lepel je er de siroop gelijkmatig overheen. Nu laten afkoelen.

Wanneer de cake helemaal is afgekoeld is, is het tijd om de taart af te maken. Haal de cake uit de bakblikken en plaats ze op elkaar met 1/3 van de topping ertussen. Verdeel de overgebleven topping over de taart en voila smullen maar!