

Menugang
Nagerecht

Aantal personen
16 personen

Bereidingstijd
75 minuten

Benodigdheden
Oven

Ingrediënten

- 2 cups bruine suiker (400 g)
- 2 cups bloem (240 g)
- 1 cup zonnebloemolie (250 ml)
- 3 cups geraspte wortel (ongeveer 150 gram)
- 1 cup gemengde ongezouten noten (150 gram)
- 4 eieren
- 1 tl bakpoeder (1 zakje)
- 1 tl zout
- 1 tl vanille essence
- 1 tl kaneel

Inleiding

Dit is een klassiek recept voor carrot cake. In dit recept zijn de hoeveelheden aangegeven in cups, dan hoeft je geen weegschaal te gebruiken. Een cup staat gelijk aan 250 ml.

De carrot cake en topping in dit recept is vegan als je de boter en roomkaas voor het glazuur vervangt voor een plantaardig product.

Bereidingswijze

Carrot cake

1. Verwarm de oven voor op 180°C boven en onderwarmte ¹
2. Schil de wortel, en rasp ze in de keukenmachine in dunne sliertjes
3. Meet 3 cups wortelsliertjes af, de rest wordt niet gebruikt
4. Hak de noten middelfijn. Doe de noten bij de wortel en zet apart tot verder gebruik
5. Doe alle overige ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine en meng met de garde tot een glad deeg. Spatel daar de wortel en de noten doorheen
6. Doe het beslag in de vorm en zet deze op het ovenrek en bak de carrot cake, gaar in ongeveer 45 minuten of gebruik de baksensor als je oven daarmee is uitgerust ²

Glazuur

1. Meng alle ingrediënten goed in de keukenmachine of met de mixer

Opmaken en serveren

1. Laat de cake tenminste 10 minuten afkoelen en haal haar dan uit de vorm.
2. Bestrijk de bovenkant van de cake met de glazuur
3. Snijd in plakken of in vierkantjes en serveer

TIP

¹ Zet de stoomtoevoeging op gemiddeld bij handmatig gebruik.

² Gebruik in plaats van de boven en onderwarmte de automatische baksensor. Stel in op vruchtentaart.