



Carrot cake met roomkaasglazuur

Vochtige worteltaart met kaneel en walnoten, afgewerkt met een romig glazuur van roomkaas. Verrassend fris en niet te machtig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	50'	10	Dessert

Ingrediënten

- 300 gr geraspte wortel
- 250 gr bloem
- 200 gr bruine suiker
- 200 ml zonnebloemolie
- 4 eieren
- 2 kl bakpoeder
- 1 kl baksoda
- 2 kl kaneelpoeder
- 1 kl gemberpoeder

1 snuifje zout
100 gr walnoten, grof gehakt
200 gr roomkaas (op kamertemperatuur)
60 gr zachte boter
120 gr bloedsuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170°C (hetelucht) of 180°C (boven- en onderwarmte). Beboter een ronde springvorm van 24 cm en bekleed de bodem met bakpapier.
2. Zeef de bloem samen met het bakpoeder, de baksoda, het kaneelpoeder, het gemberpoeder en het zout in een ruime kom. Zet opzij.
3. Klop in een tweede kom de eieren samen met de bruine suiker los met een garde. Voeg de zonnebloemolie toe en klop tot een glad, licht mengsel.
4. Spatel het bloemmengsel beetje bij beetje door het eimengsel tot alles net opgenomen is. Roer niet te lang.
5. Voeg de geraspte wortel en de gehakte walnoten toe en spatel alles voorzichtig door het beslag.
6. Giet het beslag in de voorbereide springvorm en strijk de bovenkant glad. Bak 45 tot 50 minuten in de voorverwarmde oven, tot een satéprikker er droog uitkomt.
7. Laat de cake 10 minuten rusten in de vorm, lossen vervolgens uit de springvorm en laat volledig afkoelen op een rooster.
8. Klop voor het glazuur de roomkaas samen met de zachte boter glad met een mixer. Zeef de bloedsuiker erbij en klop verder tot een smeug, luchtig glazuur.
9. Smeer het roomkaasglazuur gelijkmatig over de volledig afgekoelde cake.

Tip

Laat de roomkaas en de boter voor het glazuur zeker op kamertemperatuur komen voor je begint te kloppen. Zo krijg je een glad, klontervrij glazuur. Zeef de bloedsuiker voor een nog fijnere textuur.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een toef licht opgeklopte room.

Dranktip

Een kop chai latte of een glas appelsap past uitstekend bij de warme specerijen in deze taart.

Ontdek meer recepten op kookpot.be