



HEMMEKINK

BLOEMENBOERDERIJ

Carrotcake

met

creamcheese

frosting



www.hemmekink.nl



HEMMEKINK
BLOEMENBOERDERIJ

Carrotcake

Een zalige worteltaart
met zachte
creamcheesefrosting!

Gebakken in drie lagen
waardoor de taart extra
luchtig is!



Ingrediënten:

4 eieren
250 ml olijfolie
1 zakje vanillesuiker
250 gram lichtbruine basterdsuiker
300 gram tarwebloem
7 gram bakpoeder
snuf zout
 $\frac{1}{2}$ tl nootmuskaat gemalen
0,25 tl gember
0,25 tl kruidnagel
400 gram wortel geraspt
125 gram walnoten

Vorm van 20 cm

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven) of 180 graden (boven- en onderwarmte).

Vet drie ronde bakvormen van 20 cm doorsnede in.

Rasp de wortels en zet opzij. Klop de eieren, olie en vanillesuiker luchtig. Voeg daarna de basterdsuiker, bakpoeder, bloem, zout en kruiden toe en meng het tot een mooi geheel.

Voeg de worteltjes en walnoten toe en spatel door het beslag.

Verdeel het beslag over drie bakvormen en bak deze afzonderlijke lagen 15 minuten op 170 graden tot een satéprikker er schoon en droog uitkomt.

Laat de lagen volledig afkoelen.

Maak de creamcheesefrosting zoals hieronder beschreven. Stapel de drie lagen met ertussen de frosting op elkaar.

Smeer de bovenkant en de zijkanten mooi glad af en decoreer met bijvoorbeeld worteltjes, bloemen of sinaasappel!



Eet smakelijk!

Creamcheesefrosting

Ingrediënten:

200 gram ongezouten roomboter

300 gram roomkaas

200 gram poedersuiker

1 zakje vanillesuiker



Klop de boter in een paar minuten licht en romig.
Voeg daarna de roomkaas en vanillesuiker toe en mix tot
het is opgenomen.

Voeg als laatste de poedersuiker toe. Mix dit op een
lage stand en daarna op een hoge stand op het luchtig te
maken. Zet tot gebruik in de koelkast.

