

Carrot cake met gemengde noten en glazuur



Velthuizen
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 12 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| <i>Voor de cake:</i> | 4 eieren |
| 400 gram bruine basterdsuiker | 1 tl bakpoeder |
| 240 gram bloem | 1 tl zout |
| 250 ml zonnebloemolie | 1 tl vanille extract |
| 750 gram geraspte wortel | 1 tl kaneel |
| 250 gram gemengde noten | |

Voor het glazuur:
85 gram zachte boter
175 gram roomkaas
250 gram poedersuiker

Stap 2 | Alles bij elkaar

Carrot cake is niet alleen lekker maar ook nog eens ontzettend easy om te maken. Doe alle ingrediënten, behalve de geraspte wortels en de noten, in een mengkom en mix tot een luchtig geheel. Hak de noten fijn. Dit kun je met de hand doen of, zoals wij, even in de keukenmachine. Voeg de gehakte noten toe aan het beslag en spatel dit erdoor. Als laatste meng je de geraspte wortel door het beslag.



Stap 3 | Bakken

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en spuit de randen van de vorm in met bakspray. Stort het beslag in de vorm en bak de carrot cake in een voorverwarmde oven op 170 graden in 45 minuten af. Op onze NEFF oven selecteerden wij de stand CircoTherm en voegden wij gering stoom toe. Het toevoegen van stoom tijdens het bakproces zorgt ervoor dat de buitenkant knapperig, en de binnenkant luchtig wordt. Geen stoomoven? Gebruik dan de heteluchtstand.



Stap 4 | Glazuur

Terwijl de carrot cake in de oven staat, kan je het glazuur voor de topping maken. Mix hiervoor de zachte boter, roomkaas en poedersuiker door elkaar tot er een glad, romig geheel ontstaat. Doe het glazuur in een spuitzak en bewaar in de koelkast totdat je de carrot cake gaat serveren.



Stap 5 | Smullen

Controleer de carrot cake op gaarheid door middel van een satéprikker en laat afkoelen. Carrot cake is het lekkerst als je hem op kamertemperatuur serveert. Garneer de cake vlak voor het serveren met de glazuur en versier met wat overgebleven geraspte wortel.

