

DINNERLY



Carrotcake

geglaceerd met crème fraîche en kokos



ca. 1u



2 personen

Groenten en kleur in een heerlijk zoet gerecht. We moesten er bij Dinnerly even over nadenken. De oplossing was natuurlijk heel simpel: carrotcake! Vandaag maak je zelf een worteltaart van geraspte wortels, een cakemix met vanille en kruidige kaneel. Daarbij klop je een heerlijke frisse glazuur van crème fraîche en poedersuiker, en het geheel bestrooi je met kokos. Dat wordt smullen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 wortel
- 2 eieren ³
- 1x vanillecakemix ^{1,7}
- 5g kaneel
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 10g poedersuiker
- 1 zakje kokosrasp

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 65g boter ⁷
- 1el bloem ¹
- suiker
- 70ml plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- springvorm
- handmixer
- keukenweegschaal
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Met dit recept maak je 8 porties.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 351kcal, vet 24.1g, koolhydraten 30.1g, eiwit 3.0g



1. Bakvorm invetten

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Vet een springvorm (ca. Ø24cm) in met 1el boter en bestuif met 1el bloem. (Als je geen springvorm hebt, kun je ook een cakevorm gebruiken. Dat kan de baktijd beïnvloeden, dus controleer de cake meerdere keren.) Laat 50g boter in een kommetje op kamertemperatuur komen en zet opzij tot stap 4. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof.



2. Beslag maken

Klop met een vork of garde de **eieren**, 70ml plantaardige olie en 50ml water door elkaar. Schep de **wortel** erdoor. Meng de **bakmix** met de **kaneel**. Meng dan de **natte** en **droge** ingrediënten voorzichtig door elkaar. Roer ze niet te veel – zo blijft het **beslag** lekker luchtig.



3. Cake bakken

Giet het **beslag** in de ingevette springvorm en bak 35-45min in de oven. Prik er met een tandenstoker of satéprikker in – als er geen beslag aan blijft plakken, is de **taart** gaar. Laat de **taart** ca. 20min afkoelen, haal dan de springvorm eraf en laat verder afkoelen.



4. Glazuur maken

Pak de handmixer en meng op de hoogste stand de **crème fraîche** met de boter en een snuf suiker. Doe de **poedersuiker** in een zeef en zeef de **suiker** in het mengsel, mix dan op de laagste stand erdoor. Zet als alles goed gemeng is de mixer nog ca. 1min op de hoogste stand en klop de **glazuur** tot ie mooi luchtig is.



5. Cake serveren

Bestrijk de **afgekoelde taart** met de **glazuur** en bestrooi met de **helft van de kokos**. Snij in stukken en serveer.



6. Nootje erbij?

Heb je nog een handje walnoten, pecannoten of amandelen liggen? Dan kun je je taart nóg feestelijker maken! Hak ze grof, rooster ze een paar minuten in een droge pan en roer ze voorzichtig door het beslag voor je de taart in de bakvorm giet.