



Klassieke carrot cake

met romige frosting en kokos



ca. 1u



2 personen

Deze klassieke carrot cake tovert gegarandeerd een grote glimlach op het gezicht van groot en klein en alles daartussenin. Wij sturen je onze vanillecakemix die perfect samen gaat met de licht zoete wortelrasp en kruidige kaneel. De carrot cake is éxtra lekker dankzij de romige frosting, gemaakt met crème fraîche, en de geraspte kokos maakt dit feestje helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 2 eieren ³
- 1x vanillecakemix ^{1,7}
- 1 zakje kaneel
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25g poedersuiker
- 1 zakje kokosrasp

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven
- cakevorm, 30x12cm
- 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

Dit recept is goed voor 8 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 339kcal, vet 24.1g, koolhydraten 26.9g, eiwit 3.0g



1. Cakevorm voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Vet een cakevorm (ca. 30x12cm) in met 1el boter en bestuif gelijkmatig met 1el bloem. **Tip:** als je geen cakevorm hebt kun je ook een springvorm (24cm doorsnede) gebruiken. Laat 50g boter op kamertemperatuur komen.



4. Cake bakken

Schenk het **beslag** in de cakevorm en bak 35-45min in het midden van de oven. **Tip:** prik met een satéprikker in de **cake**, komt het er schoon uit dan is de **cake** gaar. Neem de **cake** uit de oven en laat ca. 20min in de cakevorm afkoelen, neem het dan uit de vorm en laat helemaal afkoelen.



2. Wortel raspen

Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof.



5. Frosting mengen

Meng de **crème fraîche** met de boter en een snuf suiker met een handmixer op de hoogste stand ca. 1min. Zeef de **poedersuiker** en roer het op de laagste stand door de **frosting**. Meng dan nog ca. 1min op de hoogste stand, tot de **frosting** luchtig is.



3. Beslag maken

Kluts de **eieren** los met 70ml plantaardige olie en 50ml water, en schep dan de **wortelrasp** erdoor. Meng de **cakemix** met de **kaneel**. Meng de **droge** en **vochtige** ingrediënten met elkaar. Roer niet teveel, zodat het **beslag** mooi luchtig blijft.



6. Cake afmaken

Bestrijk de **frosting** over de afgekoelde **cake** en bestrooi met de **helft van de kokosrasp**. Snijd de **cake** in plakken en serveer.