

HET ULTIEME Carrot Cake

RECEPT !

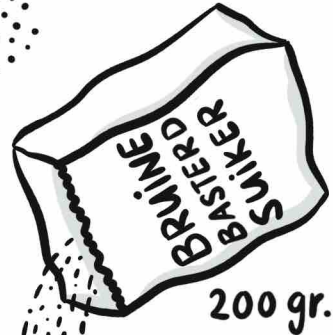
1. Verwarm de oven op 170° + bekleed de springvormen* met bakpapier.

* 2 x 18 cm
of 1 x 24 cm

2.

3 x ei

snufje
zout



Mixen op
lage stand



175 ml
ZONNEBLOEM-
OLIE

3.



225 gr. ZELFRIJZEND
BAKMEEL



1 TL BAKING SODA
1 TL KOEKKRUIDEN
1 TL SPECULAASKRUIDEN
1/2 TL KANEEL

5. Verdeel het beslag over de vormen + bak in 30-35 min gaar. (bij 1 vorm ca. 40 min)

4.



350 gr.
GERASPTE
WORTEL
+

1 (jonagold)
APPEL GERASPT
+

80 GR. PECANNOTEN

6. Snij randen los + laat ca. 1 uur afkoelen.

HET ULTIEME Carrot Cake

RECEPT !

de frosting:

1. Mix de boter los (met de ulinder). Als de boter lekker smeug is > 20 min (yup!) op de hoogste stand.

Het moet 1-2x zo veel volume krijgen & er wit uit zien.



*Laat goed op kamertemp. komen;)



2.

Voeg al draaiend, schep voor schep de roomkaas toe. Dan de poedersuiker, limoen + vanille.



MERG 1 VANILLESTOKJE
+
RASP 1 LIMOEN

3. Dan: opbouwen!
Snij cake(s) door midden + doe:
cake > creme > cake > creme.



No-Joy!

4. Versier met b.v. noten of slierten wortel + zet 3 uur @ koelkast.