



Carrot cake met roomkaasglazuur

Vochtige worteltaart met kaneel en walnoten, afgewerkt met een romig glazuur van roomkaas. Verrassend fris en niet te machtig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	45'	10	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 300 gr geraspte wortel
- 250 gr bloem
- 200 gr bruine suiker
- 20 cl zonnebloemolie
- 4 eieren
- 2 kl bakpoeder
- 1 kl baksoda
- 2 kl kaneel
- 1 kl gemberpoeder

1 snuif zout

100 gr walnoten (grof gehakt)

200 gr roomkaas

60 gr zachte boter

120 gr bloedsuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170°C en beboter een cakevorm van 24 cm.
2. Klop de eieren met de bruine suiker en de olie luchtig.
3. Meng de bloem met bakpoeder, baksoda, kaneel, gember en zout. Spatel dit door het eimengsel.
4. Roer er de geraspte wortel en de walnoten door.
5. Giet in de vorm en bak 45 minuten tot een satéprikker er droog uitkomt.
6. Laat de cake volledig afkoelen op een rooster.
7. Klop de roomkaas met de zachte boter en de bloedsuiker glad en smeer over de afgekoelde cake.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)