



Carrot Cake met overheerlijke zoete glazuur

Maak een verrukkelijke worteltjestaart met mix voor Carrot Cake van FunCakes. Met de stap voor stap aanwijzingen in het recept maak je gemakkelijk een overheerlijk zoet glazuur. De wortel taart maak je helemaal af met oranje worteltjes. Eet smakelijk!

Boodschappenlijstje



PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083
17,25 €



Crisco Shortening Graisse Végétale
450g

23913
10,75 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g

F44130
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,92 €

Overige benodigdheden:

- 80 ml water
- 3 eieren
- 150 ml plantaardige olie
- 150 gram geraspte wortel
- Eventueel 25 gram gehakte walnoten en/of 40 gram gewelde rozijnen
- 20 ml water

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix met 80 gram water, 3 eieren (150 gr), 140 gram plantaardige olie en 150 gram geraspte wortel. Mix het beslag rustig in 5 minuten door elkaar en stort het in een met bakpapier gevoerd en ingevet bakblik van 20 cm vierkant en bak de cake in 50-60 minuten gaar. Haal de cake uit de bakvorm en laat hem afkoelen.

Maak intussen het glazuur. Zet de mixer op de laagste stand en meng in 1 à 2 minuten de 100 gram Crisco met 20 ml water tot dat het vocht weg is. Voeg dan 250 gram suikerbakkerspoeder en 5 gram meringue toe en meng dit rustig door tot het een stevig glazuur is (ca. 5-6 minuten).

Smeer nu de bovenkant van de cake in met het glazuur. Je kunt de cake nog decoreren door een deel van het glazuur oranje en groen te kleuren en hiermee worteltjes te spuiten met spuitmondje nr. 2 en nr. 5.

Tip! Voeg ter variantie ook eens een smaakstof toe aan het glazuur.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.