



Carrot Cake met overheerlijke zoete glazuur

Maak een verrukkelijke worteltjestartaart 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 Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5 cm

SQR083
13,68 €



Crisco graisse végétale 450g

23913
9,90 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
2,68 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
4,67 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Leaf Green 30 g

F44130
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Orange 30 g

F44145
3,02 €

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.