



Carrot Cake met Sinaasappel

Een Carrot Cake met een vleugje sinaasappel doet net dat beetje extra. Bak zelf een heerlijke worteltaart voor bijvoorbeeld Pasen of voor bij het koffiemomentje.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Gâteau aux carottes 500g

F10160
4,89 €



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g

F54715
5,65 €



Wilton Recipe Right Grand Moule à Cake 23,4x13,3cm

03-3130
7,85 €



Patisse Grille de Refroidissement Pliable Inox 46x32cm

P01323
12,25 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Carrot Cake 500 g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Drip'n Drip Wit
- 80 ml water
- 3 eieren
- 140 g plantaardige olie
- 150 g Julienne wortels
- 40 g rozijnen
- 2 sinaasappels
- 300 g fijne kristalsuiker

Benodigheden

- Patisse Opvouwbaar Taartrooster RVS 46x32 cm
- Patisse bakpapier vellen 38x30 cm pk/20
- Wilton Recipe Right® Cakevorm 23,4 x 13,3cm

Stap 1: Konfijt de sinaasappel

Schil de sinaasappels met de dunschiller en snijd de schil in reepjes, de sinaasappel zelf gebruik je niet. Vul een steelpan met water, voeg de sinaasappelschillen toe en breng aan de kook. Laat een minuut doorkoken. Herhaal dit proces 4 keer, door telkens het water af te gieten en de schillen opnieuw met koud water aan de kook te brengen. De vijfde keer doe je de schillen samen met 300 ml water en 300 gram fijne kristalsuiker in de steelpan, breng het aan de kook en laat op een laag pitje de sinaasappelschillen konfijten.

Ze zijn klaar als de schillen donker en iets glazig zijn en als de suikerstroop blijft kleven aan de schillen. Haal met een vork de schillen uit de pan en leg ze op een vel bakpapier om af te koelen. Desgewenst kun je de schillen nog door fijne kristalsuiker halen.

Stap 2: Bak de Carrot cake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray. Snijd een deel van de gekonfijte schillen in kleine stukjes, houd een klein deel over ter decoratie. Maak 500 gram FunCakes mix voor Carrot Cake volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng er met een spatel de rozijnen, gesneden sinaasappelschil en de wortel door. Doe dit in de bakpan en bak de cake in 50-60 minuten gaar. Stort hem op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 3: Decoreer de Carrot Cake

Doe de FunCakes Dip 'n Drip Wit ongeveer 10 seconden in de magnetron om hem iets vloeibaarder te maken en spatel dit over de carrot cake. Decoreer met de huisgekonfijte sinaasappelschillen.

Stap 4: Geniet van jouw Carrot Cake met een twist!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.