

## Carrot Cake

Een smeuïge, kruidige wortelcake met zachte roomkaasfrosting, een rijke karamellaag tussen de cake en een warme, gekaramelliseerde worteltopping. Zodra deze cake in de oven staat, vult je keuken zich met de geur van kruiden, sinaasappel en zoete karamel — precies dat huiselijke gevoel waar je meteen blij van wordt. Vol van smaak, warm en prachtig om te serveren.



### Ingrediënten:

#### Cake

- 200 g geraspte wortels
- 195 g bloem
- 150 ml zonnebloemolie
- 50 g walnoten, grof gehakt
- 50 g pistachenoten, grof gehakt
- 90 g lichtbruine basterdsuiker
- 90 g kristalsuiker
- 3 eieren
- 2 tl kaneel
- 3 tl koek- & speculaaskruiden
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 75 ml sinaasappelsap
- Snufje zout



#### Cream Cheese Frosting

- 200 g MonChou (op kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker
- 75 g roomboter (zacht)
- 1 tl vanille-extract

#### Karamelsaus

- 90 g Werther's Original Caramel & Crème
- 2 el ongeklopte slagroom
- 75 ml sinaasappelsap

#### Extra Afwerking

- 100 g geraspte wortel
- 2 tl koek- & speculaaskruiden
- Honing (naar smaak)

### Bereiding:

#### 1. Voorbereiding

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Laat de MonChou en roomboter op kamertemperatuur komen.
- Vet een bakvorm in of gebruik bakspray.

#### 2. Cakebeslag

- Klop de eieren samen met de kristalsuiker en vanillesuiker luchtig op hoge stand.
- Voeg de zonnebloemolie en het sinaasappelsap toe en mix kort door.
- Meng in een aparte kom de bloem, bakpoeder, kaneel, koek- & speculaaskruiden en het zout.
- Spatel dit mengsel samen met de geraspte wortels, walnoten en pistache nootjes voorzichtig door het beslag.

### 3. Bakken

- Giet het beslag in de bakvorm.
- Bak de cake 35–40 minuten, tot hij gaar is.
- Laat de cake volledig afkoelen.

### 4. Cream Cheese Frosting

- Klop de roomboter met de poedersuiker luchtig.
- Voeg de MonChou en het vanille-extract toe.
- Mix tot een glad en romig mengsel (niet te lang mixen).
- Zet de frosting koel tot gebruik.

### 5. Karamelsaus

- Smelt de Werther's caramel & crème samen met de slagroom en de sinaasappesap op laag vuur.
- Roer tot een gladde, vloeibare saus.

### 6. Extra Afwerking

- Verhit een koekenpan op middelhoog vuur.
- Voeg de geraspte wortel, koek- & speculaaskruiden en honing toe.
- Bak kort aan tot de honing volledig is opgenomen en de wortel licht gekaramelliseerd is.
- Laat iets afkoelen.

### 7. Taart opbouwen & afwerken

- Snijd de volledig afgekoelde cake horizontaal doormidden.
- Verdeel  $\frac{3}{4}$  van de karamelsaus gelijkmatig over de onderste laag.
- Plaats de bovenste laag cake erop.
- Bestrijk de bovenkant van de taart met de cream cheese frosting.
- Garneer met de overgebleven karamelsaus en verdeel de gekaramelliseerde wortel decoratief over de taart.
- Maak eventueel af met extra walnoten.

***Eet smakelijk!***

