



⌚ ± 2 uur

 ± 1 uur

B **BAKTOTAAL**
écht alles om te bakken

Overige benodigdheden:

- 500 gram geraspte wortelen;
- 1 theelepel nootmuskaat;
- 240 milliliter zonnebloemolie;
- 130 gram appelmoes;
- 4 eieren, maat M;
- 1 sinaasappel;
- 500 gram roomkaas.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Doe de eieren, olie, appelmoes, suiker en vanille bourbon in een kom.
3. Mix dit in 3 minuten door elkaar heen.
4. Doe de bloem, kaneel, nootmuskaat en bakpoeder bij het mengsel in.
5. Mix het tot een samenhangend beslag.
6. Was de wortelen en rasp ze fijn.
7. Spatel de geraspte wortel en de rozijnen goed door het beslag heen.
8. Giet het beslag in de met bakpapier beklede bakvorm.
9. Bak de taart in 60 minuten gaar.
10. Laat de taart daarna goed afkoelen.
11. Doe de Crème Chantilly-mix, de roomkaas en slagroom in een kom.
12. Klop deze ingrediënten in 2 minuten stijf.
13. Doe de vulling in een stevige spuitzak met een grote spuitmond.
14. Snijd de taart in 3 lagen.
15. Spuit de vulling op de onderste laag.
16. Leg de tweede laag daar bovenop.
17. Voorzie ook deze laag van de crème.
18. Leg de laatste laag daar boven op.
19. Smeer de taart ook op af met de crème.
20. Spuit met de overige crème naar wens toefjes op de taart en decoreer met suiker worteltjes.

Handige informatie

Het bewaren van de carrot cake

Je hoeft je gemaakte carrot cake natuurlijk niet in 1 keer op te eten want je kunt je cake ook gewoon bewaren. Als je de carrot cake afdekt of inpakt kun je hem in de koelkast bewaren voor een aantal dagen. Je carrot cake zal de



volgende dag nog steeds lekker blijven smaken. Als je de cake liever wat langer wilt bewaren kun je hem in de vriezer doen. **Let op!** Snijd de carrot cake dan wel eerst in plakken, zo kun je de hoeveelheid zelf bepalen die je uit de vriezer wilt halen.

Deel jouw Carrot Cake met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke carrot cake gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Taartpan PME rond Ø20 x 7,5cm (Art.nr.: RND083)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 x Culpitt Suikerdecoratie Wortels 12st. (Art.nr.: 381)
- 1 x Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)
- 1 x Walnoten 150g (Art.nr.: BNC01337)

