



⌚ ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 **BAKTOTAAL**
écht alles om te bakken



Het bakken van de carrot cake:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in circa 5 minuten de Carrot Cake-mix, water, olie en geraspte wortel door elkaar heen.
3. Spray de taartpan in met de bakspray.
4. Stort het beslag in de taartpan.
5. Bak de carrot cake in circa 50 minuten goudbruin en gaar.
Tip! Prik met een satéprikker in de cake. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar.
6. Laat de cake afkoelen op een rooster.

Het maken van de carrot cake truffels.

1. Verkruijmel de afgekoelde cake en kneed de MonChou erdoorheen.
2. Draai van het mengsel balletjes ter grootte van een pingpongbal.
3. Bekleed een bord met bakpapier.
4. Leg de balletjes op het bord.
5. Zet het bord daarna minstens 1 uur in de koeling.
6. Hak de pecannoten fijn.
7. Smelt de chocolade calllets au bain-marie, totdat alle calllets zijn gesmolten.
8. Prik een truffel aan een prikkertje en haal deze door de chocolade heen
Tip! Zorg ervoor dat de hele truffel is bedekt.
9. Leg de truffel op een bakpapier neer en verdeel over de bovenkant een paar stukjes pecannoten.
10. Herhaal stap 13 & 14 met alle truffels.
11. Laat de chocolade uitharden alvorens je de truffels serveert.

Handige informatie

Het bewaren van de carrot cake truffels

Met dit recept kun je maar liefst 35 truffels maken en dat zijn er natuurlijk best veel. Het is dan ook niet zo gek dat je er een aantal wilt bewaren. Gelukkig kun je deze lekkere hapjes heel goed 4 á 5 dagen in de koelkast bewaren. Doe ze wel in een afgesloten bakje, want dan blijft de chocolade er mooi uitzien.

Deel jouw carrot cake truffels met ons!

Heb jij met ons recept zelf heerlijke carrot cake truffels gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn 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](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen! Oh, trouwens: maak je deze truffels met de Brand New Cake Worteltaart/Carrot Cake-mix? Tag dan ook het merk [@brandnewcake](#) in je bericht, want misschien delen zij jouw



post dan ook wel!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Worteltaart/Carrot Cake-mix 500g (Art.nr.: BNC00840)
- 1 × Taartpan PME rond Ø20 x 5 cm (Art.nr.: RND082)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 1kg (Art.nr.: W2NV-T78)
- 1 × Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)

