



Desserten

Wortelcake met rozijnen en noten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram wortelen (geraspt)
3 eieren
1 sinaasappel (geraspte schil)
180 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
120 gram suiker
60 gram pecannoten (gehakt)
40 gram rozijnen
1 theelepel vanille-extract
1 theelepel kaneel
125 gram boter

Voor de topping

150 gram roomkaas
2 eetlepels poedersuiker
1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Mix de gesmolten boter met de eieren en de suiker glad. Meng er de gezeefde bloem en het bakpoeder onder. Voeg wortelen, rozijnen, 2/3 van de noten, kaneel, vanille-extract en sinaasappelrasp toe. Meng tot een glad deeg.

Giet het beslag in een ingevette cakevorm en zet 35 minuten in de oven.

Meng de roomkaas met de bloedsuiker en het citroensap. Haal de cake uit de oven en laat volledig afkoelen. Besmeer de cake met de topping en werk af met de resterende gehakte pecannoten.

Keukenbenodigdheden

Oven
Cake-vorm

